

# NEUIGKEITEN



wein-kaffee-weinbar

## DIE WEINBAR IST WIEDER DA!

Sie hat für Sie von Dienstag-Freitag ab 14:30 Uhr  
und Samstag ab 11:00 Uhr geöffnet!  
Wir haben über 150 Sorten Weine aus der alten Welt  
für Sie im Verkauf und zum Trinken vor Ort!  
Dazu servieren wir Käse, Salami, Antipasti,  
Eingelegtes und Eingemachtes!  
Individuelle Beratung, Hauslieferung, beste Preise,  
Weinproben.

Hier können Sie auch alle  
Espresso- und Kaffeesorten der Rösterei kaufen,



gemahlen oder ungemahlen!

Unser nächstes Abendmahl mit Weinprobe:

### **Weingut Castelfeder, Südtirol/Italien**

10.05.17 im Miera Weinladen, Lübeck

11.05.17 im Miera Mare Meeresküche, Neustadt

Beginn: 19:00 Uhr, Preis: 49,50€

Weitere Termine finden Sie im Internet

# MIERA-KLASSIKER

	€
VORSPEISENTELLER, KLEIN	12,50
VORSPEISENTELLER, GROSS	16,50
VORSPEISENTELLER, DE LUX ALS VORSPEISE UND HAUPTGERICHT GEEIGNET! STELLEN SIE SELBST AUS UNSEREN AKTUELLEN VORSPEISEN ZUSAMMEN (MAX. 5 SORTEN) AB 2 PERSONEN, JE PERSON	18,50
ROHMILCHKÄSE MIT FRÜCHTEN	12,50
PARMASCHINKEN MIT MELONE	14,50
SALAMI- UND SCHINKENVARIATION MIT OLIVEN UND GETROCKNETEN TOMATEN Täglich wechselnde saisonale Antipasti! Schauen in unsere Antipasti-Theke und wählen Sie selbst.	12,50
KNUSPRIGE COCA (spanische Pizza) MIT KRÄUTERSEITLING, RUCOLA, KIRSCHTOMATE UND SAUERRAHM	12,50
KNUSPRIGE COCA (spanische Pizza) MIT BURRATA, KIRSCHTOMATE, BASILIKUM UND BALSAMICOCREME	11,50
KNUSPRIGE COCA (spanische Pizza) MIT PARMASCHINKEN, SHERRYAPRIKOSE, UND PARMESAN	12,50
KNUSPRIGE COCA (spanische Pizza) MIT BRESAOLA, FEIGE, ZIEGENFRISCHKÄSE, WALNÜSSE UND FEIGENSENF ALLE COCAS SIND ALS VORSPEISE ODER KLEINES HAUPTGERICHT ZU GENIESSEN!	12,50

# VORSPEISEN

## *BRUSCHETTA*

MIT TOMATE,  
RUCOLA UND PARMESAN

6,50

## *GAMBAS IN SAOR*

‘VENEZIANISCHE SPEZIALITÄT’  
MIT WEISSEN GEDÜNSTETEN ZWIEBELN  
UND ROSINEN IN SÜSSWEIN SÜSS- SAUER  
EINGELEGT AN GEBRATENER POLENTA

14,50



## *BURRATA*

APULISCHE MOZZARELLAZUBEREITUNG  
MIT EINEM SAHNEKERN  
AN DÖRRTOMATEN MIT KALTGEPRESSTEM  
GERBINO-OLIVENÖL UND BASILIKUM

13,50

## *VITELLO TONNATO*

KALBSFLEISCH  
IN THUNFISCHSOSSE  
MIT KAPERN

12,00

## *CARPACCIO VOM RIND*

MIT SALSA VERDE  
UND PARMESAN

14,50

# VORSPEISEN

## THUNFISCH

MIT SESAM-KORIANDER  
UND SENFGURKENCHUTNEY

15,50

## PATAGONIAS

( Kleine Tintenfische )

IN SIZILIANISCHEM OLIVENÖL  
MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN GEBRATEN  
AUF PASSE PIERRE MIT CASHEWKERNEN  
UND KIRSCHTOMATEN

14,50

## PFIFFERLINGE

MIT WEINBERGPFIRSICH  
IN MINZVINAIGRETTE  
MIT KÜRBISKERNEN  
UND KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE

14,50

## ERBSENSCHAUMSUPPE

MIT PARMASCHINKEN-CHIPS

9,50

## NEUSTÄDTER FISCHSUPPE

MIT PERNOD, FISCHFILETS,  
MUSCHELN UND GARNELE  
SOWIE KRÄUTERBROT

12,50

# Sommerkult

## *Erdbeer-Mathilda*

*Mathilda Spumante Rosé*

*Erdbeeren, Minze, viel Eis*

6,50

## MENÜ

### THUNFISCH

MIT SESAM-KORIANDER  
UND  
SENFgurkENCHUTNEY

### ODER

### ERBSENSCHAUMSUPPE

MIT  
PARMASCHINKENCHIPS

~~MEAT~~

### NORWEGER LACHSFILET

AUF  
PFIFFERLINGSRISOTTO  
UND  
SÜBWEINSOSSE

### ODER

### RINDERRÜCKEN ROSA GEBRATEN

AN  
GESCHMORTEM SPITZKOHL  
IN  
SÜBKIRSCHSOSSE MIT GEBUTTERTEN GNOCCHI

~~MEAT~~

### PINIENKERNPARFAIT

AN  
PFIRSICH-ANANASKOMPOTT

### ODER

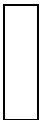
### KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

AUF  
BESCHWIBSTEN KIRSCHEN UND APFEL

ZWEI-GANG-MENÜ 27 €

DREI-GANG-MENÜ 37 €

VIER-GANG-MENÜ 47 €



# HAUPTGERICHTE

## *BRATWURST VON BAUER SCHRAMM*

MIT BALSAMICOLINSEN,  
MALZBIERSOSSE  
UND RÖMER NÖCKEN

13,00

## *CREPELLE*

SPINAT UND RICOTTA GEFÜLLT  
IM OFEN MIT BERGKÄSE  
ÜBERBACKEN

15,00

## *RIESENMEZZELUNE*

GEFÜLLT MIT PFIFFERLINGEN,  
AN KARTOFFEL-TOMATENSUGO  
MIT PFIFFERLINGEN

16,50

## *TORTELLACCI*

MIT LAMMFLEISCH-FÜLLUNG,  
IN RATATOUILLE-TOMATENSUGO,  
UND ROSMARIN

16,50

## *TAGLIOLINI*

AUS DEM 24 MONATE  
GEREIFTEM PARMESANLAIB  
MIT PFIFFERLINGEN, CHILLI,  
KNOBLAUCH, KIRSCHTOMATEN  
UND JUNGEM LAUCH

17,50

## *SPAGHETTI*

MIT VENUSCHMUSCHELN,  
GEMÜSEWÜRFELN, KNOBLAUCH,  
CHILLI UND BLATT-PETERSILIE

17,50

# HAUPTGERICHTE

## *DORADE im Ganzen gebraten*

AUF TOMATENSUGO MIT KNOBLAUCH,  
KAPERN, OLIVEN UND ROSMARIN  
UMLEGT MIT RÖSTKARTOFFELN UND SALAT 24,50

## *STEINBUTTFILET*

AN GRÜNE BOHNENRAGOUT,  
ROTE-BETE-KARTOFFELN,  
PARMESAN-BEURRE-BLANC 29,00

## *GANZES STÜBENKÜKEN*

AUF THYMIAN-TOMATENJUS  
MIT ZWEIERLEI PAPRIKA  
UND NEUEN KARTOFFELN 25,00

## *PAILLARD*

DER PARISER BISTROKLASSIKER  
AUS DEM RINDERRÜCKEN GESCHNITTEN  
MIT KNOBLAUCH, LIMONE  
UND PINIENKERNEN,  
FRÜHLINGSSALATE IN LEICHTER SENSOSSE  
UND ROSMARINKARTOFFELN 24,00

## *RINDERRÜCKEN ROSA GEBRATEN*

AN GESCHMORTEM SPITZKOHL  
IN SÜSSKIRSCHSOSSE  
MIT GEBUTTERTEN GNOCCHI 27,00

# NACHTISCH

€

## AFFOGATO AL CAFFÈ

VANILLEEIS ERTRUNKEN  
IN HEISSEM ESPRESSO

5,50

## MOUSSE AU CHOCOLAT

AUS VALRHONASCHOKOLADE  
MIT GRAPPAROSINEN

*Chefs Liebling*

9,50

## ERDBEER TIRAMI SU

9,50

## CRÈME BRÛLÉE

7,50

## PINIENKERNPARFAIT

MIT PFIRISCH-ANANASKOMPOTT

8,50

## GRIEBFLAMMERIE

MIT ERDBEER, RHABARBER  
UND ORANGE

8,50

## NACHTISCHMASSAKER

VON ALLEM SÜSSEN ETWAS  
FÜR ZWEI

19,50

## Karamellierter Ziegenkäse

AN BESCHWIBSTEN KIRSCHEN  
UND APFEL

10,00