



UNSERE WINTERWEINE

Mitnahmepreis
Flasche 0,75l je 8,95€
Dieser Preis gilt für alle Weine
vom
Weingut Conti Giglioli!
Beim Kauf von 30 Flaschen
erhalten Sie zwei
Schott Zwiesel Weingläser
der Sorte Concerto
gratis dazu!
Angebot gilt solange Vorrat reicht!

ÖFFNUNGSZEITEN

TÄGLICH

11:30-24:00 UHR-KÜCHE VON 12:00-23:00 UHR

Sonntag Ruhetag in Lübeck!

Besuchen Sie auch unser Miera Mare
Meeresküche in Neustadt!

MIERA-KLASSIKER

€

VORSPEISENTELLER, KLEIN

12,50

VORSPEISENTELLER, GROSS

17,50

VORSPEISENTELLER, DE LUX

ALS VORSPEISE UND HAUPTGERICHT GEEIGNET!

STELLEN SIE SELBST AUS UNSEREN AKTUELLEN

VORSPEISEN ZUSAMMEN (MAX.4 SORTEN)

AB 2 PERSONEN, JE PERSON

19,50

ROHMILCHKÄSE MIT FRÜCHTEN

12,50

PARMASCHINKEN MIT MELONE

14,50

SALAMI- UND SCHINKENVARIATION

MIT OLIVEN UND GETROCKNETEN TOMATEN

12,50

Täglich wechselnde saisonale Antipasti!

Schauen in unsere Antipasti-Theke und wählen Sie selbst.

KNUSPRIGE COCA (spanische Pizza)

MIT BIRNE, CREMIGEM GORGONZOLA

UND WALNÜSSEN

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

12,50

ALLE COCAS SIND ALS VORSPEISE
ODER KLEINES HAUPTGERICHT ZU GENIESSEN!

VORSPEISEN



ZUCCHINI

GEFÜLLT MIT EINER RICOTTA-PARMESAN-
GEMÜSEFÜLLUNG,
IM OFEN GEBACKEN
AUF PIKANTER TOMATE SERVIERT

10,00

Burrata

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

14,50

Vitello tonnato

KALBSFLEISCH
IN THUNFISCHSOSSE
MIT KAPERN

14,00

Carne salada

MARINIERTES, DÜNN GESCHNITTENES
RINDFLEISCH AUS SÜDTIROL
MIT MANDEL-TOMATEN-OLIVENPESTO
UND RUCOLA

15,00

VORSPEISEN

Thunfisch Sushi Qualität

MIT SESAM-KORIANDERHÜLLE,
SENFURKENCHUTNEY,
WASABI-CREME FRÄICHE

17,00

Patagonias

(Kleine Tintenfische)

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

15,00

Kartoffel-Lauchsüppchen

MIT GEBRATENEM SPECK
VON BAUER SCHRAMM

9,50

Neustädter Fischsuppe

MIT PERNOD, FISCHFILETS,
MUSCHELN
UND GARNELE
SOWIE KRÄUTERBROT

13,00

MENÜ



Thunfisch Sushi Qualität

MIT
SESAM-KORIANDERHÜLLE,
SENFgurkENCHUTNEY,
WASABI-CREME FRÄICHE

ODER

Kartoffel-Lauchsüppchen

MIT
GEBRATENEM SPECK VON BAUER SCHRAMM

MEAT

Skrei

AUF BAROLORISOTTO
MIT BIRNE UND MANDELN
AN INGWER-ORANGENSÖSSCHEN

MEAT

Rinderfilet rosa gebraten,
AUF TRAUBEN-PORTWEINJUS

UND
EISWEINSAUERKRAUTSRUDEL

~~MEAT~~

Hausgemachtes Pinienkerneis
AUF
WARMER WKISKEY-MOKKASOSSE

ODER

Karamellisierter Ziegenkäse
AN APFEL-TRAUBENKOMPOTT UND MINZE

ZWEI-GANG-MENÜ 35,00€
DREI-GANG-MENÜ 45,00€
VIER-GANG-MENÜ 55,00€
FÜNF-GANG-MENÜ 65,00€

HAUPTGERICHTE

Barolorisotto

MIT BIRNE , MANDELN
UND GORGONZOLA
AL CUCCHIAIO

er wird gelöffelt und ist cremig

15,00

Riesenravioli

MIT ROTE BETE-RICOTTAFÜLLUNG
AUF MEERETTICHSSOSSE
MIT APFEL UND SCHNITTLAUCH

19,50

Tagliolini

AUS DEM 24 MONATE
GEREIFTEM PARMESANLAIB
MIT RINDERFILETSTREIFEN
IN SHERRYSAHNE MIT KRÄUTERSEITLINGEN
23,50

Wirsingkohllasagne

MIT LAMMHACK
IM OFEN MIT BRA(DOP) ÜBERBACKEN
KÖRPERREICHER SCHNITTKÄSE
AUS DEM PIEMONT
MIT LECKERER KRUSTE

16,50

Hausgemachte Spaghetti

MIT GARNELEN, KNOBLAUCH,
PEPPERONI, INGWER,
KAPERN, OLIVEN
UND TOMATENSUGO

18,50

VEGAN

MANGOLDRÖLLCHEN MIT KRÄUTERSEITLINGS-
GEMÜSEFÜLLUNG,
PASSIONSFRUCHTSOSSE
UND BASMATIREIS

23,00

HAUPTGERICHTE

Doradenfilet

AUF BALSAMICO-LINSENGEMÜSE
AN TOMATEN-BASILIKUM-KNOBLAUCHSUGO
UND GLASIERTEN KARTOFFELN

25,00

SKREI,

Tiefseekabeljau aus Norwegen
AUF BAROLORISOTTO
MIT BIRNE UND MANDELN
INGWER-ORANGENSÖSSCHEN

25,00

Bratwurst von Bauer Schramm

AUF BALSAMICOLINSEN,
GLASIERTE KATOFFELN,
SENFgurkensenf

16,50

Sardischer Rindertopf

MIT, FENCHEL, TOMATE
UND ROSMARINJUS
AUF GEBUTTERTEN PAPPARDELLE

23,00

Junghahnbrust

AN ESTRAGONRAHMsoße
MANGOLDRÖLLCHEN, BROCCOLI
UND MOHNSPÄTZLE

26,00

Rinderfilet rosa gebraten,

AUF TRAUBEN-PORTWEINJUS
UND EISWEINSAUERKRAÜTSRUDEL

35,00

NACHTISCH

Affogato al caffè

VANILLEEIS ERTRUNKEN
IN HEISSEM ESPRESSO

5,50

Mousse au chocolat

AUS VALRHONASCHOKOLADE
MIT GRAPPAROSINEN **Chefs Liebling**

9,50

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

MIT FLÜSSIGEM VALRHONA-SCHOKOLADENKERN,

AN CLEMENTINENKOMPOTT
UND VANILLEEIS
11,00

Zubereitungszeit ca. 20 Min

CRÈME BRÛLÉE

7,50

Hausgemachtes Pinienkerneis

AUF ANANASCARPACCIO MIT VANILLE,
GERBINO-OLIVENÖL UND KORIANDER
10,00

Grießflammerie

MIT ROTWEIN-RUM-PFLAUMEN
8,50

NACHTISCHMASSAKER

VON ALLEM SÜSSEN ETWAS
FÜR ZWEI
19,50

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

AN APFEL-TRAUBENKOMPOTT
UND MINZE
10,00

SORBETAUSWAHL

VERSCHIEDENE SORTEN
MIT FRISCHEM OBST GARNIERT
3,00

KUGEL