



## meine Weinempfehlung

### ÖSTERREICH WAGRAM

2014/Unter der Burg Gemischter Satz  
2017 Weingut Josef Ehmoser

Früher wurden Weingärten gemischt ausgepflanzt, um sortenspezifische Jahrgangsschwankungen gering zu halten. Der traditionsreiche Wein stammt aus einem Weingarten unterhalb eines Wäldchens mit Überresten einer mittelalterlichen Holzburg – daher der Name „Unter der Burg“. Acht unterschiedliche Sorten – Grüner Veltliner, Weisser Burgunder, Grauer Burgunder, Chardonnay, Gewürztraminer, Zierfandler, Rotgipfler und Neuburger – wachsen gemeinsam, werden händisch geerntet und zusammen weiterverarbeitet. Nach einer Maischestandzeit reifen die Trauben fast ein Jahr auf der Vollhefe im großen Holzfass. Der Gemischte Satz präsentiert sich konzentriert, mit einer vielschichtigen Textur, großem Reifepotenzial und mit Aromen von Honig und vollreifen Birnen.

13% Vol	am Tisch		35,00
Mitnahmepreis		Flasche: 0,75l	16,00

### ITALIEN MARKEN

2010 LYSIPP

Fattoria San Martino  
Anbauverband: Bio  
Trauben: Montepulciano

Dunkles Rubinrot und Aromen von Kirschen, Brombeeren, Lakritz und Gewürzen werden von feinen Tanninen und einem langen Abgang begleitet.  
Dieser Wein ist das Flaggschiff von Serra San Martino.  
2 Gläser im Gambero Rosso

14% Vol			50,00
Mitnahmepreis		Flasche: 0,75l	26,50

Angebot gilt solange Vorrat reicht!

### ÖFFNUNGSZEITEN

TÄGLICH

11:30-24:00 UHR-KÜCHE VON 12:00-22:00 UHR

Sonntag Ruhetag in Lübeck!

# Miera-Klassiker

Vorspeisenteller, KLEIN

12,50

Vorspeisenteller, GROß

17,50

Vorspeisenteller, DE LUX

ALS VORSPEISE UND HAUPTGERICHT GEEIGNET!

STELLEN SIE SELBST AUS UNSEREN AKTUELLEN

VOSPEISEN ZUSAMMEN ( MAX.4 SORTEN)

AB 2 PERSONEN, JE PERSON

19,50

Käseteller MIT FRÜCHTEN

12,50

Parmaschinken

24 MONATE GEREIFT 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!

# davor



## Wildkräutersalat

ROTE BEETE,  
HIMBEERVINAIGRETTE  
ORANGE,  
ZIEGNFRISCHKÄSEFLOCKEN

10,00

## Pulpo (Oktopus)

GRÜNER SPARGEL  
ROTE LINSEN,  
TOMATENCONFIT

15,00

## 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

## Roastbeef rosa gebraten,

TRÜFFELCREME,  
FRISCHER TRÜFFEL,  
RÖSTBROT

17,50

davor

## Thunfisch Sushi Qualität

MIT SESAM-KORIANDERHÜLLE,  
SENFURKENCHUTNEY,  
WASABI-CREME FRÂICHE

17,00

## Erdbeer-Spargelsalat

IN HIMBEERVINAIGRETTE  
MIT KÜRBISKERNEN, BASILIKUM  
UND KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE

15,00

# Spargelsamtuppe

MIT GARNELEN

UND SPARGELSCHEIBCHEN

9,50

# Neustädter Fischsuppe

MIT PERNOD, FISCHFILETS,  
MUSCHELN  
UND GARNELE  
SOWIE KRÄUTERBROT

13,00

## MENÜ



### Thunfisch Sushi Qualität

SESAM-KORIANDERHÜLLE,  
SENFURKENCHUTNEY, WASABI-CREME FRÂICHE

ODER

### Spargelsamtuppe

MIT GARNELEN  
UND SPARGELSCHEIBCHEN

MERT

# Kabeljau

SPARGELRISOTTO,

ESTRAGON-BUTTERSOSSE

*MEAT*

# Lammcarree' rosa gebraten

MONTEPULCIANO-BALSAMICOJUS  
MIT TOMATE PARFÜMIERTE RÖMER NOCKEN,  
AUBERGINENPÜREE, ZUCCHINI

*MEAT*

# Süße Ravioli

PISTAZIENMARZIPANFÜLLUNG,  
GRÜNEM APFEL, GRENADINE, BLUTORANGENSORBET

ODER

# Karamellierter Ziegenkäse

AN RHARBARBER, MINZE  
UND GRÜNEM PFEFFER

ZWEI-GANG-MENÜ 35,00€

DREI-GANG-MENÜ 45,00€

VIER-GANG-MENÜ 55,00€

FÜNF-GANG-MENÜ 65,00€

## in der Mitte

# Riesenravioli

MIT BURRATA-, PECORINOKÄSE- UND  
BASILIKUMFÜLLUNG  
AUF WEISSER TOMATENSOSSE  
UND TOMATENSALSA

19,50

## Tagliolini,

ERBSEN, ZWIEBELN,  
CHILLI, PARMASCHINKEN  
AUS DEM 24 MONATE  
GEREIFTEM PARMESANLAIB

19,50

## Stroh und Heu

GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN  
MIT GARNELEN, KNOBLAUCH,  
UND GETROCKNETER TOMATE  
IN WEISSBURGUNDERSAHNE  
MIT BASILIKUM

18,50

## Stangenspargel

HOF KAISER AUS SALEM BEI RATZEBURG  
UND LINDAKARTOFFEL (VEGAN)

17,50

PLUS SCHINKEN (PAPE) VON BAUER SCHRAMM

10,00

PLUS PANIERTER SCHWEINERÜCKEN

12,00

VON BAUER

WAHLWEISE

SCHNITTLAUCH-HOLLANDAISE

ODER

TOMATEN-INGWER-OLIVEN-BASILIKUMSUGO

in der Mitte

## Kabeljau

SPARGELRISOTTO,  
ESTRAGON-BUTTERSOSSE  
25,00

## **T**hunfisch Sushi Qualität

KORIANDER-ANANAS-RELISH ,  
ZUCCHININUDELN,  
QUELLER  
29,50

## **B**ratwurst von Bauer Schramm

AUF BALSAMICOLINSEN,  
GLASIERTE KATOFFELN,  
SENF GURKENSENF  
16,50

## **M**aispoulardenbrust

KIKOK IST DER NAME DER FREILAUFENDEN POULARDE AUS  
WESTPHALEN

MIT SCHINKEN VON BAUER SCHRAMM  
UND TALEGGIO GRATINIERT  
AUF STANGENS PARGEL  
DAZU GLASIERTE KARTOFFELN,  
SALBEISOSSE  
29,50

## **L**ammcarree´ rosa gebraten

MONTEPULCIANO-BALSAMICOJUS  
MIT TOMATE PARFÜMIERTE RÖMER NOCKEN,  
AUBERGINENPÜREE,  
ZUCCHINI  
34,50

wenn nichts mehr geht



## Affogato al caffè

VANILLEEIS ERTRUNKEN IN HEISSEM ESPRESSO  
5,50

## Süße Ravioli

MIT PISTAZIENMARZIPANFÜLLUNG,  
GRÜNEM APFEL, GRENADINE  
UND BLUTORANGENSORBET

### **Chefs Neuer Liebling**

11,00

## Mousse au chocolat

MIT GRAPPAROSINEN  
11,00

## Crème brûlée

7,50

## Hausgemachtes Pinienkerneis

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

## Rhabarberkommune

RICOTTAKUCHEN, ESPUMA,  
KOMPOTT UND SORBET  
12,50

## Nachtischmassaker

VON ALLEM SÜSSEN ETWAS  
FÜR ZWEI  
25,00

## Ziegenfrischkäse karamelisiert

AN RHABARBER, MINZE  
UND GRÜNEM PFEFFER  
10,00

## Sorbetauswahl

VERSCHIEDENE SORTEN  
MIT FRISCHEM OBST GARNIERT  
3,00

KUGEL