

# *„Topseller im Hotel Meyer-Pilz“*

## *Im Speckmantel gegrillte Schweinefiletmedaillons*

in einer köstlichen Zitronenpfefferrahmsauce  
Der Clou: an dieser Sauce ist ein Schuss guter Cognac  
dazu reichen wir Kartoffelkroketten.

## *Schweineschnitzel „Probst von der Horst Art“*

Aus der Oberschale geschnittenes Schnitzel  
mit frischen Champignons in Kräutersahne,  
dazu reichen wir Röstkartoffeln

## *„Paprikaschnitzel“*

Paniertes Schweineschnitzel an einer kräftigen Sauce  
aus frischem Paprika, Tomaten und Perlzwiebeln,  
dazu reichen wir Pommes Frites

9,90 €

## *Leverner „Ritter Worad“ Pfanne*

Gegrilltes Schweinefilet auf einem bunten Gemüsepotpourri  
frischen Pilzen, dazu Zitronenpfefferbutter  
und Bratkartoffeln.

## *Großvater Meyers „Leggemeisterschnitzel“*

Paniertes Schweineschnitzel mit einer guten  
Portion Schmorzwiebeln und Kräuterbutter  
dazu reichen wir Schinkenkartoffeln.

10,70 €

## *„Gockelfilet nach Äbtissinnen Art“*

Gegrilltes Leverner Gockelfilet mit Zwiebeln, getrockneten Tomaten,  
Thunfisch und zweierlei Käse gratiniert.  
Dazu reichen wir Krokettenbällchen.

## *Rumpsteak Meyer-Pilz*

Ein ordentliches Stück gegrilltes Roastbeef, ca. 230g,  
mit frischen Champignon-Zwiebel-Gemüse  
dazu reichen wir Bratkartoffeln

## *Rumpsteak Land-gut-Hotel*

Im Zitronenpfeffermantel gegrilltes Roastbeef mit dieser unnachahmlichen  
Cafe de Paris- Sauce und Kartoffelkroketten  
dazu reichen wir auch gerne einen knackigen Salat.

## *Lachsfilet „Viva la mama“*

Unter der Pestohaube gegrilltes Lachsfilet  
an einem fruchtigen Tomatenragout und Tagliatelle

## *„Levern meets Italy“*

Dieser köstliche Auflauf schmeckt nicht nur im Urlaub...  
Italienische Nudeln mit einer köstlichen Tomatensauce, feinem Gemüse  
und Würfel vom Leverner Gockel überbacken mit dreierlei Käse

## *„Westfälischer Ochse“*

Feine Streifen aus dem Roastbeef in einer deftigen Rotweinsauce mit  
frischen Champignons, Zwiebeln und Cornichons.  
Ein Löffelchen Creme Fraiche rundet dieses Gericht ab, das viele unter  
dem Namen Boeuf Stroganoff kennen werden  
Dazu reichen wir Krokettenbällchen

## *Ge“Wok“tes Huhn „Pikant - Fruchtig „*

Marinierte Hähnchenbrustfiletstreifen geschwenkt  
mit Asiagemüse und Mienudeln