

**MIERA**

## mein Winterangebot



3 Liter Bag in Box  
Grillo Vino Bianco  
Nero d'Avola Vino Rosso  
Herbstsonderpreis  
Preis ist Außer-Haus-Verkauf!

**12,95€**

Angebot gilt solange Vorrat reicht!

### ÖFFNUNGSZEITEN

TÄGLICH

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

Sonntag und Montag ist Ruhetag in Lübeck!

Besuchen sie auch

Miera Mare Meeresküche in Neustadt/Holstein!

# Miera-Klassiker

## Vorspeisenteller, KLEIN

zum selber aussuchen

12,50

## Vorspeisenteller, GROß

zum selber aussuchen

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

## Parmaschinken

24 MONATE GEREIFT MIT MELONE

14,50

## Käseteller MIT FRÜCHTEN

14,50

## Salami- und Schinkenvariation

MIT OLIVEN UND GETROCKNETEN TOMATEN

12,50

## 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



## Patagonias

(Kleine Tintenfische)

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

15,00

## Burrata

APULISCHE MOZZARELLAZUBEREITUNG  
MIT EINEM SAHNEKERN  
AN DÖRRTOMATEN  
MIT GERBINO-OLIVENÖL,  
EXTRA VERGINE  
UND BASILIKUM

15,00

## Vitello tonnato

KALBSFLEISCH  
IN THUNFISCHSOSSE  
MIT KAPERN

14,00

## Carpaccio vom Rinderfilet

GALINAS PESTO VERDE,  
PINIENKERNE, RUCOLA  
UND PARMESAN

16,00

davor

## Ziegenfrischkäse

KARAMELLISIERT  
AUF SHARONFRUCHT, FRÜHLINGSLAUCH,  
LIMONE, OLIVENÖL, GRANATAPFEL,  
KORIANDER

15,00

## Thunfisch Sushi Qualität

MIT SESAM-KORIANDERHÜLLE,  
SENFgurkENCHUTNEY,  
WASABI-CREME FRÂICHE

17,00

## Steckrübensuppe

MIT GEBRATENEN ZWIEBELN,  
GEBRATENES MIERA  
NATURSAUERTEIGBROT,  
8,50

## Neustädter Fischsuppe

MIT PERNOD, FISCHFILETS,  
MUSCHELN  
UND GARNELE  
SOWIE KRÄUTERBROT  
13,00

## Caponata,

SIZILIANIASCHES AUBERGINENGEMÜSE  
MIT OLIVEN UND STANGESELLERIE,  
GERÖSTETE MANDELN  
12,00

## das süße Leben Menü



### Antipastiteller

ZUM SELBER AUSSUCHEN  
AUS  
UNSERER ANTIPASTITHEKE

*MERT*

# Skrei

Tiefseekabeljau aus Norwegen  
RAHMSAUERKRAUT, APFEL-MEERRETTICHSSOSSE,  
GLASIERTE LINDAKARTOFFELN

oder

# Ravioli

MIT MARONEN-KARTOFFELOFÜLLUNG,  
ORANGEN-MANGOKOMPOTT,  
PARMESAN-TRÜFFELSCHAUM

oder

# Sardischer Lammtopf,

GESCHMORTER FENCHEL,  
TOMATEN-ROSMARINJUS,  
GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL, GREMOLATA

~~MINZE~~

# Crème brûlée

oder

# Ziegenfrischkäse karamellisiert

BIRNENKOMPOTT,  
MINZE, SCHARFE PEPPERONI

MENÜ 35,00€

# Miera Menü



# Thunfisch Sushi Qualität

SESAM-KORIANDERHÜLLE,

SENFgurkenchutney, Wasabi-Creme fraîche

ODER

### Ziegenfrischkäse

Karamellisiert

Auf Sharonfrucht, Frühlingslauch,  
Limone, Olivenöl, Granatapfel,  
Koriander

MENÜ

### Wolfsbarschfilet

Wurzelgemüse,  
Kartoffel-Pilzstrudel,  
Limonen-Ingwerschaum

ODER

### Rinderfilet rosa gebraten

Baby Pak Choy,  
Trüffel-Kartoffelbällchen,  
Montepulcianojus

MENÜ

### Süße Ravioli

Mit Pistazienmarzipanfüllung,  
Grünem Apfel, Grenadine  
und Blutorangensorbet

ODER

### Ziegenfrischkäse karamellisiert

Birnenkompott, Minze,  
Scharfe Pepperoni

Zwei-Gang-Menü 39,00€

Drei-Gang-Menü 49,00€

Vier-Gang-Menü 59,00€

Fünf-Gang-Menü 69,00€

in der Mitte

## Wirsingkohllasagne

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

16,50

## Spaghetti

KIRSCHTOMATEN, ERBSEN, CHILI,  
KNOBLAUCH UND EI, PARMASCHINKEN  
AUS DEM 24 MONATE  
GEREIFTEM PARMESANLAIB

17,50

## Stroh und Heu

GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN  
MIT GARNELEN, KNOBLAUCH,  
UND GETROCKNETER TOMATE  
IN GRILLOSAHNE(*Sizilianischer Weißwein*)  
MIT BASILIKUM

18,50

## Ravioli

MIT MARONEN-KARTOFFELFÜLLUNG,  
ORANGEN-MANGOKOMPOTT,  
PARMESAN-TRÜFFELSCHAUM

18,50

## Bratwurst von Bauer Schramm

BALSAMICOLINSEN,  
GLASIERTE KATOFFELN,

16,50

## in der Mitte

### Wolfsbarschfilet

WURZELGEMÜSE,  
KARTOFFEL-PILZSTRUDEL,  
LIMONEN-INGWERSCHAUM  
27,00

### Skrei

Tiefseekabeljau aus Norwegen  
RAHMSAUERKRAUT,  
APFEL-MEERRETTICHSSOSSE,  
GLASIERTE LINDAKARTOFFELN  
28,00

### Königsberger Klopse,

KAPERNTUNKE,  
EINGELEGTE ROTE BETE  
LINDAKARTOFFELN  
18,00

### Sardischer Lammtopf,

GESCHMORTER FENCHEL,  
TOMATEN-ROSMARINJUS,  
GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL  
GREMOLATA  
28,00

### Entenbrust rosa gebraten

SELLERIEPÜREE MIT GROBEM SENF,  
GRÜNKERN-APFEL, MÖHRCHEN  
ENTENJUS  
30,00

## Rinderfilet rosa gebraten

BABY PAK CHOY,  
TRÜFFEL-KARTOFFELBÄLLCHEN,  
MONTEPULCIANOJUS

35,00

## wenn nichts mehr geht

### Affogato al caffè

VANILLEEIS ERTRUNKEN IN HEISSEM ESPRESSO

5,50

### Mousse au chocolat

AUS VALRHONA-SCHOKOLADE  
MIT GRAPPAROSINEN

9,50

### Warmer Schokoladenkuchen

MIT FLÜSSIGEM VALRHONA-SCHOKOLADENKERN,  
AN CLEMENTINENKOMPOTT

UND VANILLEEIS

12,00

### Crème brûlée

7,50

### Süße Ravioli

MIT PISTAZIENMARZIPANFÜLLUNG,  
GRÜNEM APFEL, GRENADINE  
UND BLUTORANGENSORBET

### Chefs Neuer Liebling

11,00

### Karamalisierte Birne

AN HAUSGEMACHTEM  
ROTWEINEIS

10,00

## Nachtischmassaker

VON ALLEM SÜSSEN ETWAS  
FÜR ZWEI  
25,00

## Sorbetauswahl

VERSCHIEDENE SORTEN  
MIT FRISCHEM OBST GARNIERT KUGEL  
3,00

## Ziegenfrischkäse karamellisiert

BIRNENKOMPOTT, MINZE,  
SCHARFE PEPPERONI  
10,00

## Käseteller MIT FRÜCHTEN

12,50