

MIERA

ANGEBOT



milder oder herber Cider aus dem Alten Land
Komplett ohne Aromen nur mit eigener Fruchtsüße

Ebbe: fruchtig-liebliche Note
Flut: frisch-herber Geschmack
0,33l je 3,50€

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Dienstag Ruhetag
Mittwoch und Donnerstag ab 17:00 Uhr
Freitag bis Sonntag ab 12:00 geöffnet
durchgehend warme Küche bis 22:00 Uhr

Besuchen Sie auch unser Miera Restaurant
und die Nudelbude in Lübeck !

Miera-Hafenklassiker

Fischteller,

wie der Fischer ihn liebt

4x FISCHE DES TAGES,
HERBSTSALATE,
RÖSTKARTOFFELN
WAHLWEISE: APFEL-SAHNEMEERETICH
ODER TOMATEN-KAPERN-OLIVENSUGO

24,50

Fischtopf,

wie der Admiral ihn liebt

FANGFRISCHE FISCHE DES TAGES,
GARNELEN UND MUSCHELN
IN OLIVENÖL GEBRATEN,
TOMATEN- FENCHELSUGO ,
LINDAKARTOFFELN

27,50

Täglich frischer Fisch,

IM GANZEN IN OLIVENÖL GEBRATEN,
LINDAKARTOFFELN,
HERBSTSALATE
WAHLWEISE: APFEL-SAHNEMEERETICH
ODER TOMATEN-KAPERN-OLIVENSUGO

TAGESPREIS

Wildwassermiesmuscheln,

AUS DÄNEMARK

MIT MÖHREN UND SELLERIEGEMÜSE
IN TOMATENSUGO
MIT GARTENKRÄUTERN
16,50

Aperitif

KIR PROSECCO

PROSECCO UND CRÈME DE CASSIS
7,00

LE KIR

WEISSWEIN UND CRÈME DE CASSIS
6,00

CAMPARI TOCCO ROSSO

PROSECCO, CAMPARI,
HOLUNDERBLÜTENSIRUP UND MINZE
7,50

V8+ MOSCATO dolce Spumante

MIT EIS UND ORANGE
7,00

APEROL SPRIZZ

VENEZIANISCHER KULTKLASSIKER
7,50

HUGO

PROSECCO , SODA, MINZE, LIMETTE
UND HOLUNDERBLÜTENSIRUP
7,50

MORENITA CREAM

SHERRY CREAM MIT EIS UND ORANGE
6,50

PORT TONIC
DRY WHITE PORT MIT ZITRONE UND TONIC
8,50

das süße Leben MENÜ

Antipasti

HOLE ICH MIR SELBER
AUS UNSERER ANTIPASTITHEKE

MIXT

Kabeljaufilet

ROTE BETE-BIRNEN-RISOTTO,
PARMESANSCHAUM

ODER

Rinderfilet-tournedos

AN SELLERIEPÜREE,
MONTEPULCIANOSOSSE,
ROMANESCO

MIXT

Crème Brûlée,

MIT VANILLESCHOTE

Der Klassiker natur und pur
Ohne
Schnick Schnack

29,50 €

MENÜ

Vitello tonnato,
ROSAGEBRATENES KALBSFLEISCH
IN THUNFISCH- KAPERN
MAYONNAISE

ODER

Erbsenschaumsuppe,
MIT GARNELE
UND BROTWÜRFELN

MERT

Steinbutttranche,
SCHNITTLAUCH- BUTTERSOSSE
BUNDMÖHREN, ERBSENPUREE,
ROTE BETE KARTOFFELN

ODER

Rinderfilet,
SELLERIEPUREE,
MONTEPULCIANOSOSSE,
ROMANESCO

MERT

Mousse au Chocolat,
GRAPPAROSINEN

ODER

Ziegenfrischkäse karamellisiert,
RHABARBER, GRÜNER PFEFFER

ZWEI-GANG-MENÜ	35 €
DREI-GANG-MENÜ	45 €
VIER-GANG-MENÜ	55 €

davor

Bruschetta,

RUCOLA, TOMATE,
GERBINO-OLIVENÖL,
PARMESAN

6,50

Burrata,

ELEGANTER MOZZARELLA MIT SAHNEKERN,
GEDÖRRTEN TOMATEN, BASILIKUM,
GERBINO- OLIVENÖL

12,50

Vitello tonnato,

ROSA GEBRATENES KALBSFLEISCH
IN THUNFISCH- KAPERN
MAYONNAISE

12,50

Pulpo (Oktopus),

IN SIZILIANISCHEM OLIVENÖL
KNOBLAUCH, BLATTSPINAT,

OLIVEN UND ROSMARIN GEBRATEN
15,00

Thunfisch, Sushi Qualität

IM KORIANDERLIMONENMANTEL,
WASABICREME,
SENFgurkENCHUTNEY
16,50

davor

6 Garnelen,

ROSMARIN, PEPPERONI, OLIVEN,
KNOBLAUCH, FRÜHLINGSLAUCH
14,50

Gebackene Praline von der Haxe,

ROTE BETE- KRAUTSALAT
ERDBEER- CURRY SOSSE
12,50

Erbsenschaumsuppe,

MIT GARNELE
UND BROTWÜRFELN
8,50

Neustädter Fischsuppe,

PERNOD, TOMATE, EDELFISCH,
MUSCHELN, GARNELE,
KRÄUTERBROT
12,50

Schauen Sie in unsere Antipasti-Theke
und wählen Sie selbst...

Vorspeisenteller, klein
12,50

Vorspeisenteller, groß
16,50

in der Mitte

Rote Bete-Birnen-Risotto,
PARMESANSCHAUM,
15,00
GORGONZOLAFLOCKEN

Tagliolini,
MIT TINTENFISCH, MUSCHELN
UND GARNELEN
IN TOMATENSUGO MIT KNOBLAUCH,
KAFFIR-LIMETTE, INGWER
UND BASILIKUM
18,50

Bratwurst von Bauer Schramm,
ERBSENPUREE,

RÖSTKARTOFFELN,
ORANGEN-STERNANIS-SOSSE
14,50

Fischbuletten

RÖSTKARTOFFELN,
COCKTAILSOSSE UND
SALAT
14,50

Mistkratzer von Bauer Schramm,

TÄGLICH FRISCH AUS DEM GRILL AB 17 UHR
BEILAGEN ZUR WAHL:

- RÖSTKARTOFFELN ODER KNOBLAUCHBROT
- PESTO GENOVESE ODER THYMIANSOSSE
- ERBSEN - MÖHREN ODER
SALAT MIT ORANGENDRESSING

KEULE

14,50

BRUST

18,50

HALB

26,50

GANZES FÜR ZWEI

50,00

in der Mitte

Kabeljaufilet,

ROTE BETE-BIRNEN-RISOTTO,
PARMESANSCHAUM
24,50

Steinbutttranche,

SCHNITTBLAUCHBUTTERSOSSE,
BUNDMÖHREN, ERBSENPÜREE,
ROTE BETE KARTOFFELN
28,50

Blattsalate,

MIT RÖSTKARTOFFELN
ODER KNOBLAUCHBROT ZUR WAHL
UND ROTEM PESTO

+MAISHÄHNCHENBRUST

24,00

+RINDERRÜCKEN 280 g

26,00

+SATTELSCHWEINKOTELETT

26,50

Haxenragout und Praline

von Bauer Schramm,

KARTOFFEL- KNOBLAUCHPÜREE,
SCHMORGEMÜSE,
SENFSAAT

26,50

Rinderfilet

rosa gebraten 220g,

SELLERIEPÜREE,
ROMANESCO,
MONTEPULCIANOSOSSE

32,50

wenn nichts mehr geht

Affogato al Caffè,

VANILLEEIS ERTRUNKEN
IN HEISSEM ESPRESSO

5,00

Crème Brûlée,

MIT VANILLESCHOTE

**Der Klassiker natur und pur
ohne Schnick Schnack**

7,50

Griessflammerie,

PFLAUMENKOMPOTT

7,50

Ziegenfrischkäse,

KARAMELLISIERT,
RHABARBERKOMPOTT,
GRÜNER PFEFFER

10,00

Mouse au Chocolat,

MIT GRAPPAROSINEN

10,00