

***Herzlich Willkommen...***

***... im Hause Meyer-Bierden!***

***Wi freit us über jo 'n Besöck!***

***140 Jahre Meyer-Bierden im Jahr 2018***

Ein kleiner Einblick in unsere Geschichte:

- 14.06.1878 Hermann Meyer (4 Generationen zurück) erhielt die Konzession für eine Gastwirtschaft. Bierden war zu der Zeit noch ein kleines Dorf und "zur Nachkriegszeit sehr unsicher" lt. Berichten der regionalen Zeitung.
- 1910 Nach dem Tode des Gründers trat dessen zweiter Sohn Hermann Meyer die Nachfolge in der Land- und Gastwirtschaft an. Er muß ein sehr umsichtiger Mensch gewesen sein, denn er betrieb neben der Land- und Gastwirtschaft eine öffentliche Viehwaage sowie einen Krämerladen und außerdem eine Posthilfsstelle in unserem Hause.
- 1939 Es begann mit den ersten Umbauten. Damals wurde die Diele vergrößert, um dort Festlichkeiten feiern zu können.
- 1941 Ein Zelt wurde gekauft, das bei Festlichkeiten auf dem Hof aufgestellt werden konnte.
- 24.04.1948 Hinrich Hermann Meyer übernahm die Konzession. Zu der Zeit bestand die Gastwirtschaft nur aus einer kleinen Gaststube, mit dem heute noch vorhandenen zimmerhohen Kachelofen. Die andere Hälfte der heutigen Gaststube war Wohnraum und Clubzimmer zugleich. Aber das sollte nicht lange so bleiben. Durch Anneliese und Hinrich Meyer entstand...
- 1951 ...auf unserem Gartenland die "Hermannshalle", in der nicht nur gefeiert, sondern auch geturnt und Ball gespielt wurde. Der Name Hermannshalle entstand übrigens nicht nur, weil der Name in der Familie Meyer dominierte, sondern als der Bau damals hochgezogen wurde, hörten alle sechs Maurergesellen auf den Namen Hermann!
- 1953 – 1959 Umbau und Vergrößerung der Gaststube, Clubzimmeranbau und Dachgeschoßerneuerung.
- 1961 Die Kegelbahn kam während des Deichbaus hinzu.
- 1962 Der Stall wurde umgebaut und die Viehwaage verlegt, bis...
- 1965 ...der alte Stall zugunsten von Spiegelsaal, Garderobe, Toilette, Imbiß und Tresen für den Saalbetrieb weichen mußte.
- 1968 Das Clubzimmer wurde vergrößert.
- 1974 Der Saal erhielt endlich seine heutige moderne Form und...
- 1980 ...ging der Gasthof langsam in die Hände der 4. Generation, von Adele und Hermann Meyer über. Hermann Meyer übernahm die Konzession.  
...Es folgten in den Jahren danach einige kleinere und größere Renovierungen.
- 2003 Im Garten wurde das Sonnensegel gehisst, der Hofeingang neu gestaltet und die neue Küche eingeweiht, aus der wir Sie heute mit „Gutbürgerlichem Essen“ verwöhnen.
- 2004/2007 Die 6. Generation begrüßt das Licht der Welt. Jannis Henrik & Cara Alina Meyer.
- 2005 Beim Weihnachtsball wurde die neue Theke auf der Empore eingeweiht.
- 2008 Claus Meyer wurde Gesellschafter und der Gasthof ging damit weiter in die Hände der 5. Generation über.  
Umgestaltung des Kegelbahnvorraumes und der Meierei.
- 2011 Der Flur zur Hermannshalle wurde neu gestaltet
- 2017 Renovierung „Meyers Deichhütte“ .....

... und wir planen

weiter!

***Wir wünschen Ihnen und Euch einen „Guten Appetit“***



*und eine angenehme Zeit in unserem Hause!*

*Claus sowie Hermann & Adele Meyer  
und Mitarbeiter*

## **Zoppen as bi Modder**

*Suppen wie bei Mutter*



---

<b>300</b>	<b>Meyer's Hochtiedszoppen mit wat in</b> .....	<b>5,00 €</b>
	<i>Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Einlage (a, c, g)</i>	
<b>301</b>	<b>Peperzoppen goot gegen Hickup</b> .....	<b>5,00 €</b>
	<i>Pfeffersuppe, gut gegen Schluckauf (a,c,i)</i>	
<b>302</b>	<b>Zippollnzoppen mit Käs überbacken</b> .....	<b>5,50</b>
	<b>€</b>	
	<i>Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken (a, i)</i>	
<b>303</b>	<b>Tomatenzoppen, root wie die Liebe</b> .....	<b>5,00 €</b>
	<i>Tomatensuppe</i>	

*„Neulich in der Suppenküche habe ich ein rührendes Mädchen kennengelernt.“*

*Verfasser unbekannt*

## **De Vörspies, Vitamine und Vegetarisch**

*Vorspeisen, Vitamine und Vegetarisch*

---

<b>310</b>	<b>Roastbeef, kalt, mit Brattüffeln und Remoulade</b> .....	<b>12,50</b>
	<b>€</b>	
	<i>mit Remouladensoße und Bratkartoffeln (c, g,)</i>	
<b>311</b>	<b>Bunte Grillgemüsepfanne mit Broot</b> .....	<b>12,50 €</b>
<b>320</b>	<b>Großer Salat der Saison</b>	
	<b>mit Paprika, Tomaten, Gurken, Hausdressing und Broot</b> .....	<b>11,50 €</b>
	<b>mit Rinderfiletstreifen</b> .....	<b>+ 5,00</b>
	<b>€</b>	
	<b>mit Putenbruststreifen</b> .....	<b>+ 3,00 €</b>
	<b>mit Riesengarnelen</b> .....	<b>+ 6,00 €</b>
	<b>mit Räucherlachs</b> .....	<b>+ 4,00 €</b>
	<b>mit gebackenem Hirtenkäse</b> .....	<b>+ 3,00 €</b>
<b>330</b>	<b>Ofenkartoffel mit Blattsalaten der Saison und Kräuterquark</b> .....	<b>10,50 €</b>

€	mit Rinderfiletstreifen .....	+ 5,00
	mit Putenbruststreifen .....	+ 3,00 €
	mit Riesengarnelen .....	+ 6,00 €
	mit Räucherlachs .....	+ 4,00 €
	mit gebackenem Hirtenkäse .....	+ 3,00 €

## Meyer's Klassiker

---

340	Krakauer-Currywurst (Spezi) mit Strohtuffeln (a,c,i,k).....	6,50
€		
341	Brat-Currywurst mit Strohtuffeln (a,c,i) .....	5,50
€		
342	Schaschlik mit Sooße, Curryreis <u>oder</u> Strohtuffeln .....	8,00
€	<i>Schaschlik mit Sauce, Curry-Reis <u>oder</u> Pommes Frites (a,c,i)</i>	
343	Buernfrühstück .....	9,50 €
	<i>Bauernfrühstück – Bratkartoffeln und Schinken mit Rührei durchzogen, Gewürzgurke (c,g)</i>	
344	Sölten, husmookt mit Braattuffeln und Remoulade .....	10,50 €
	<i>Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade (c,n)</i>	
345	Hawaii Toast (a,g).....	7,50 €
346	Camembert, gebacken mit Swatbroot und Kronsbeeren .....	8,50
€	<i>Gebackener Camembert mit Schwarzbrot und Preiselbeeren (a,g)</i>	
347	Swaatbroot mit Käs .....	7,20
€	<i>2 Scheiben Schwarzbrot mit Käse (Gouda)</i>	
348	Swaatbroot mit gerökert Mettwurst.....	7,40 €
	<i>2 Scheiben Schwarzbrot mit geräucherter Mettwurst</i>	
349	Meyer's Teller tō'n selber smeern: Husplatte illustreert.....	9,80 €
	<i>Zum selber schmieren: 3 Scheiben Schwarzbrot, Butter, verschiedene Aufschnittsorten, Käse (Gouda)</i>	



**„Essen und Trinken sind die drei schönsten Dinge des Lebens“**

*Willy Millowitsch 1909 – 1999*

## **Wat ut`n Woter kümmt**

*Was aus dem Wasser kommt*

---

- 360 Hanseatenteller, gerökert Fisch mit Rührei und Bratkartoffeln** ..... **18,50 €**  
*Räucherfisch mit Rührei und Bratkartoffeln (b, c, g)*
- 361 Echten gerökerten Lachs mit Rösti-Dahlern un Kräuterquark** ..... **14,50 €**  
*Echter geräucherter Lachs mit Rösti-Talern und Kräuterquark (d, g)*
- 362 „Finkenwarder“ Speck-Schullnfilet, Speckstreifen, Salttüffeln,** ..... **15,50 €**  
*„Finkenwerder“ Speck-Schollenfilet, Speckstreifen, Salzkartoffeln (d, g, o)*
- 363 „Zippolln Fisch“ – Rotbarschfilet, Zippolln, Braattuffeln** ..... **15,50 €**  
*„Zwiebelfisch“ – Rotbarschfilet, gebratene Zwiebeln, Bratkartoffeln (d, o)*
- 364 dampft Kabeljaufilet mit Gemüsestreifen, Salttüffeln un Senfsoße** ..... **16,50 €**  
*Kabeljaufilet mit Gemüsestreifen, Salzkartoffeln und Senfsauce*
- 365 „Diekhoptmann“ – Fjordlachsfilet mit Marktgemüse, Salttüffeln un Hollandaise** ..... **17,50 €**  
*„Deichhauptmann“ – gebratenes Fjordlachsfilet mit Marktgemüse, Salzkartoffeln und Hollandaise (d, g, o)*

### **Bitte wählen Sie nach Wunsch Ihren Beilagensalat:**

- 419 Meyer´s marinierter Salatteller (Haussalat) (i)** ..... **2,50 €**
- 420 Kleiner Salat der Saison mit Hausdressing** ..... **2,50 €**



*Fischers Fritz fischt  
frische Fische, frische Fische  
fischt Fischers Fritz“*

*Zungenbrecher aus Deutschland*



**Vonne Weide un ut´n Stall**  
Von der Weide und aus dem Stall

---

<b>370</b>	<b>Snitzel von Swin</b> .....	<b>6,50 €</b>
	<i>Schweineschnitzel (a, c)</i>	
<b>371</b>	<b>Tutoren-Snitzel, Snitzel von Swin mit husmookt Tutorensoße</b> .....	<b>7,50 €</b>
	<i>Schweineschnitzel mit hausgemachter Paprikasoße (a, c, k)</i>	
<b>372</b>	<b>Jäger-Snitzel mit Ossenog</b> .....	<b>7,50 €</b>
	<i>Schweineschnitzel mit frischen Pilzen und Spiegelei (a, c)</i>	
<b>373</b>	<b>Wienerschnitzel, Snitzel von Kalv, mit Kapern, Sardellen und Kronsbeeren</b>	<b>11,50 €</b>
	<i>Kalbsschnitzel mit Kapern, Sardellen und Preiselbeeren (a, c)</i>	
<b>374</b>	<b>Huspoot - 3 Swinemedailles mit Poggensteele</b> .....	<b>9,50 €</b>
	<i>Haustopf - 3 Schweinemedailles mit frischen Pilzen</i>	
<b>375</b>	<b>Grillteller - Medailles von Swin, Rind un Pute, Nürnberger Würstchen</b> .....	<b>10,50 €</b>
	<i>Grillteller-Medailles vom Schwein, Rind &amp; Pute, Nürnberger Würstchen</i>	
<b>376</b>	<b>Putenbruststeak mit Currie-Sooße</b> .....	<b>9,50 €</b>
	<i>Putenbruststeak mit fruchtiger Curry-Soße (a, g, e)</i>	
<b>377</b>	<b>Maishähnchenbrust „Supreme“</b> .....	<b>10,50 €</b>
<b>378</b>	<b>Rumpsteak ca. 200g roh mit Kräuterbotter (g)</b> .....	<b>17,50 €</b>
<b>379</b>	<b>Entrecôte ca. 250g roh mit Kräuterbotter (g)</b> .....	<b>20,50 €</b>
<b>380</b>	<b>Filetsteak vom Rind ca. 250g roh mit Kräuterbotter (g)</b> .....	<b>22,50 €</b>

## Bitte wählen Sie Ihre Beilagen:

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Ofenkartoffel .....	je 4,50 €
Pommes, Kroketten, Röstitaler .....	je 4,00 €
Reis -natur-, Curry-Reis, Nudeln des Tages .....	je 3,50 €
Marktgemüse, Pfannengemüse, Speckbohnen, Pilze, gebratene Zwiebeln.....	je 3,50 €
Sauce Hollandaise, Bratensauce, Pfeffersauce, Tomatensauce, Tutorensauce	je 2,50 €
Meyer's mariniertes Salatteller (Haussalat) (i) .....	2,50 €
Kleiner Salat der Saison mit Hausdressing .....	2,50 €



## Meyer's Deichburger

---

Mais Bun, Blattsalat, Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln, Burger- und BBQsoße,  
Cheddarkäse und rustikale Bauernpommes

430	mit Rindpattie .....	14,50 €
431	mit Hähnchenpattie .....	14,50 €
432	mit Gemüsepattie (vegetarisch) .....	15,50 €

*„Eet wat goar is, drink wat kloar is un sech wat woar is!“ Martin Luther*



# Sööten Krams un Käs ton Afschluss

## *Süßes und Käse zum Abschluss*

---

450	Roote Grütze mit Vanillesoße.....	4,50 €
451	Melkries mit Apfelmus un Zimt un Zucker .....	5,50 €
	<i>Milchreis mit Apfelmus und Zimt und Zucker</i>	
452	Crème Brûlée .....	6,50 €
453	Schokomousse, witt & schwatt .....	6,50 €
	<b>Käs von Brett, verschiedene Käse mit Trauben und Feigensenf</b>	
454	lütt	10,50 €
455	groot	16,50 €

*Fragen Sie gerne nach unserer Eiskarte!*



---

**... un nu kümmt,**

**wat bi us  
to´n trinken gevt**

---

*...und jetzt kommt,  
was es bei uns  
zum Trinken gibt*



## För lüttje un groote Kinner un oole Lüer

001	Mineralwater, Vilsa Gourmet medium	0,25 l	2,20
	€		
002	Mineralwater, Vilsa Gourmet medium	0,75 l	5,30
	€		
003	Mineralwater, Gerolsteiner still	0,25 l	2,20 €
004	Mineralwater, Vilsa naturell	0,75 l	5,30
	€		
005	Bruss to Upsteuten (Sprite)	0,20 l	2,20 €
007	Coca Cola (1, 9)	0,20 l	2,20 €
009	Coca Cola light (1, 2, 9, 11, 12)	0,20 l	2,20
	€		
011	Fanta (1, 2, 3)	0,20 l	2,20 €
013	Moorwasser (1, 2, 3, 9)	0,20 l	2,20 €
014	Moorwasser (1, 2, 3, 9)	0,40 l	3,80 €
015	Ginger Ale	0,20 l	2,40 €
016	Tonic Water (10)	0,20 l	2,40 €
017	Bitter Lemon (3, 10)	0,20 l	2,40 €
018	Orangensaft	0,20 l	2,50 €
019	Appelsaft	0,20 l	2,50 €
020	Maracujasaft	0,20 l	2,50 €
021	Swaten Traubensaft	0,20 l	2,50 €
022	KiBa (Kirsch-Bananensaft)	0,20 l	2,50
	€		
023	KiBa (Kirsch-Bananensaft)	0,40 l	4,30
	€		
024	Appelsaft-Schorle	0,20 l	2,30
	€		
025	Appelsaft-Schorle	0,40 l	4,00
	€		
026	Maracujasaft-Schorle	0,20 l	2,30 €
027	Maracujasaft-Schorle	0,40 l	4,00 €
029	Rharbarbersaft-Schorle	0,40 l	4,00 €

**„Ick kenn Di! Dat freit mi!**

**Ick supp Di to! Dat do!”**

*Plattdeutscher Trinkspruch*



## Beer ut`n Fatt un ut`n Buddel

---

050	Meyer`s Dunkel ut`n Fatt .....	0,30 l .....	3,10 €
052	Kräusen ut`n Fatt .....	0,30 l .....	3,10 €
053	Kräusen ut`n Fatt .....	0,50 l .....	4,80 €
054	Franziskaner Hefe Weeten ut`n Fass..... €	0,30 l .....	2,70
055	Franziskaner Hefe Weeten ut`n Fass..... €	0,50 l .....	3,70
061	Haake Beck Beer ut`n Fatt .....	0,30 l .....	2,70
062	Haake Beck Beer ut`n Fatt .....	0,40 l .....	3,50
073	Beck`s ut`n Buddel .....	0,33 l .....	3,00 €
077	Bremer Weiße, rot oder grün .....	0,33 l .....	3,20 €

### Beer ton besupen

059	Franziskaner Hefe Weeten ton besupen .....	0,50 l .....	3,70
075	Beck`s ton besupen .....	0,33 l .....	2,80 €
076	Ammenbeer (Hemelinger Malzbier) .....	0,33 l .....	2,60
	€		



***„Da kann einer sagen, was er will:  
Das beste Essen ist immer noch das Trinken.“***

*Heinz Erhardt*

# Qualitätsweine mit Prädikat

## Weißwein

---

Schoppen 0,2 l

Buddel 0,75 l

### Franken

100 Helle Freude, Weingut am Stein, trocken ..... 5,20 € 120 19,50 €  
*Seine fruchtige und spritzig-frische Art macht Lust auf mehr.  
Ein Wein voller Lebendigkeit mit frischen Aromen nach Citrus, Apfel und Holunder.  
Reines und pures Trinkvergnügen mit einem Hauch Exotik.*

101 Sommeracher Katzenkopf, Silvaner, trocken ..... 5,20 € 121 19,50 €  
€ *Der Franken-Weißwein erinnert an Apfel und Birne mit viel Mineralität, der typische Franke.*

### Mosel

102 Lieserer Schloßberg, Kabinett, Riesling, lieblich ..... 4,90 € 122 18,30 €  
€ *Fruchtig, frischer Wein mit milder Säure*

### Baden

103 Kiechlingsberger Vulkanfelsen, Grauer Burgunder, trocken ..... 5,20 € 123 19,50 €  
€

### Italien

104 Italia Pinot Grigio, trocken ..... 5,30 € 124 19,90 €  
€

### Chile

106 Portal Real, Chardonnay, trocken ..... 5,50 € 126  
20,60 €

## Rosé

---

### Franken

107 Rosamunde, Weingut am Stein, trocken ..... 5,20 € 127  
19,50 €  
*Rosa Perlen duften in unterschiedlichsten Nuancen:  
Lebendig mit sommerlichen Aromen nach Kirsche und Brombeere.  
Feine Saftigkeit verbindet sich mit leichtfüßiger Trinkreude*

### Pfalz

108 Portugieser Weißherbst, halbtrocken ..... 5,00 € 128  
18,70 €  
*Frisch und fruchtig mit einer zarten Süße, angenehm mild im Geschmack*

# Qualitätsweine mit Prädikat

## **Rotwein**

---

Schoppen 0,2 l

Buddel 0,75 l

### Franken

- 130 Rote Wonne, Weingut am Stein, trocken ..... 19,50€  
*Rund und samtig, von geschmeidiger Fülle. Fruchttige Komponente von Kirschen  
und dunklen Beeren verbinden sich mit einer weichen Gerbstoffstruktur*

### Baden

- 111 Königsschaffhauser Steingröble, Spätburgunder, trocken ..... 5,30 € 131 19,80  
€

### Rheinhessen

- 112 Dornfelder, trocken ..... 5,20 € 132 19,50 €  
*Fruchtig durch Cassis- und Brombeeraromen*
- 113 Dornfelder, halbtrocken ..... 5,20 € 133 19,50  
€  
*Vollmundig, samtig und saftig*

### Italien

- 114 Merlot delle Venezie, samtig, trocken ..... 5,50 € 134 20,60 €

### Frankreich

- 135 Feuilles des Vignes, Beaujolais, vollmundig, trocken ..... 24,60€

### Spanien

- 136 Rioja La Calzada tinto ..... 24,80 €  
*Glänzendes Purpurrot. Duftet nach roten Beeren und getrockneten Bananen. Mittlerer Körper,  
ausgewogen im Gaumen, mit anhaltender Aromatik.*

### Afrika

- 137 Shiraz kleine Parys, trocken ..... 24,90 €  
*Gehaltvolle Aromen, animierend durch würzige und pfeffrige Untertöne*

**„Rotwein ist für alte Knaben, eine von den besten Gaben“**

*Wilhelm Busch*

## Sprudelwater

---

140	Hausmarke Trier – Sekt, trocken	0,1 l	3,30 €
141	Hausmarke Trier – Sekt, trocken	0,75 l	22,00 €
142	Prosecco – Vino Frizzante	0,75 l	22,00 €

## Neumodischen Krom

---

145	Aperol Sprizz up Is mit`n Orangenschiebe	0,2 l	4,90 €
146	Hugo – Prosecco mit Holunderblütengeschmack up Is	0,2 l	4,90 €



## For Fronslüer un Mannsminschen (2 cl)

---

160	Gabiko Korn – klarer Sluck, 32 %	1,50 €
161	Roten Sluck, 32 %	1,50 €
162	Grönen Sluck, 15 %	1,50 €
163	Maracuja Sluck, 15 %	1,50 €
164	Feigling, 20 %	2,10 €
165	Steenhäger ut Steenhagen, 38 %	2,10 €
166	Bommerlunder, 38 %	2,10 €
168	Gin, 38 %	2,40 €
169	Fürst Bismark, 38 %	2,10 €
170	Goden Wienbrand (Mariacron), 38 %	2,10 €
171	Bäteren Wienbrand (Asbach), 38 %	2,40 €
172	Maltheserkreuz-Aquavit, 40 %	2,40 €
173	Wodka, 40 %	2,40 €
174	Rum, 40 %	2,10 €

## Pansenbrenners (2 cl)

---

180	Seelenwarmer (Löwentor), 40 %	2,70 €
181	Lockstedter, 52 %	2,80 €
182	Ratzeputz, 58 %	3,00 €

## Pansenregulators (2 cl)

---

190	Averna, 29 %	2,40 €
191	Stonsdorfer, 32 %	2,20 €
192	Jägermeister, 35 %	2,20 €
193	Kümmerling, 35 %	2,20 €
194	Fernet Branca, 42 %	2,40 €
195	Bullensluck ton innerlichen inrieben, 42 %	2,70 €
196	Underberg (lütt Buddel), 44 %	2,40 €

## Söten Schluck (2 cl)

---

200	Eierlikör, 14 %	2,20 €
201	Baileys Irish Cream, 17 % up Ies	2,40 €
202	Amaretto, 20 %	2,40 €
203	Ramazotti, 38 %	2,40 €

## Wat ut Obst brannt ward (2 cl)

---

210	Meyers Marille, 38 % ut Österreich	2,60
€		
211	Honig Williams, 34 %	2,60 €
212	Obstler, 38 %	2,20 €
213	Waldler, 39 %	3,00 €
214	Himbeergeist, 40 %	2,60 €
215	Williams Birne, 40 %	2,60
€		
216	Calvados Appelsluck, 40 %	2,60
€		
217	Slivowitz Plumsluck, 40 %	2,60
€		
218	Kirschwater, 42 %	2,60 €
219	Grappa, 42 %	3,00 €

## Utländischen Kram (2 cl)

---

220	Meyers Aquavit, 40 %	2,40 €
221	Linie Aquavit, 41,5%	2,60
€		
222	Jubiläums Aquavit, 42 %	2,50 €
223	Campari, 25 %	2,40
€		
224	Bacardi Rum, witt, 38 %	2,50 €
225	Tequila, 38 %	2,40 €
226	Havana Club, 40 %	2,60 €
227	Ballentines 40 %/ Jim Beam Whisky, 40 %	2,80 €
228	Sambuca mit Kaffeebohn, 40 %	2,30 €
229	Ouzo, 40 %	2,20
€		
230	Remy Martin 40 %	2,90 €
231	Pernod, Anissluck, 40 %	2,50 €
232	Sangrita (ton besupen)	1,70 €

## Utländischen Kram (5 cl)

---

240	Sherry, söt oder drög, 15 %	3,00 €
241	Martini, dröge, 15 %	3,00
€		



## Heeten Koffee un up Damp gekookten Tee

---

250	Up Damp gekookten Tee, mit Klüntjes un Sahne	Glas	1,90 €
251	Up Damp gekookten Tee, mit Klüntjes un Sahne	Kännchen	3,30 €
252	Koffee, heet bestig .....	Tass	1,90 €
253	Koffee, heet bestig .....	Pott	3,10 €
254	Koffee, heet bestig .....	Kännchen	3,30 €
255	Koffee, koffeinfrei, kannst god nach Slopen	Kännchen	3,30 €
256	Espresso .....		2,20 €
257	Doppelter Espresso .....		3,70 €
258	Cappuschino .....		2,50 €
259	Milchkoffee .....		2,60 €
260	Latte Macchiato .....		2,80 €
261	Koffee mit nen Schuß Bailey`s un Sahne .....		3,60 €

## Heete Schokolade

---

265	Heete Schokolade, soo gesund un Sahne	Pott	3,10 €
266	Heete Schokolade, soo gesund un Sahne	Kännchen	3,30 €
267	Heete Schokolade mit Amaretto un Sahne	Glas	3,60 €

## Rechts wat Heets ton Anböten

### for Mannsminschen

---

270	Tass Grog, heet – nördlich allerbest von Rum Verschnitt	4,00 €
271	Glühwien, heet	2,60 €

*„Wenn dir kalt ist, wird Tee dich erwärmen.  
Wenn du erhitzt bist, wird er dich abkühlen.  
Wenn du bedrückt bist, wird er dich aufheitern.  
Wenn du erregt bist, wird er dich beruhigen.“*

## **...eens to`n Schluß:**

---

**Pries sind inklusiv Mehrwertstüer un Bedeenung.**

**Wie empfiehlt use Rüme för Familienfeste, Betriebsutflüge oder Fiern aller Art.**

**Use goe Köken un plegte Gedränke  
makt jo denn Entschluß licht, frohe un besünnliche Stunden bi us to verleben.**

**Schölnn Se jedoch einmal nich to freern sein, bitte sägt us dat, för jede Kritik sünn wie  
dankboar, Anregungen för us wertvull.**

**„Kiek mal wedder in – ober nich dört Finster“**

**Familie Meyer & Mitarbeiter**

---

*Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.*

*Unsere Beilagen sind als Tellergericht berechnet.  
Einen eventuellen Nachservice erlauben wir uns in Rechnung zu stellen.*

*Wir empfehlen unsere Räume für Familienfeste, Betriebsausflüge oder Feiern aller Art.*

*Unsere gute Küche und gepflegte Getränke  
machen Ihnen den Entschluss leicht, frohe und besinnliche Stunden bei uns zu verleben.*

*Sollten Sie jedoch einmal nicht zufrieden sein, sagen Sie uns das bitte, für jede Kritik sind wir  
dankbar, Anregungen für uns wertvoll.*

*„Schauen Sie mal wieder rein – aber nicht durch das Fenster“*

*Familie Meyer & Mitarbeiter*

---

### **Öffnungszeiten:**

Montag & Dienstag

Ruhetag

### **So können Sie uns erreichen:**

Gasthof Zur Linde GmbH  
Meyer-Bierden

Mittwochs- Samstags: ab 17:00 Uhr  
Sonntags: ganztätig  
(keine warme Küche zwischen 15:00 – 17:00 Uhr)

Grüne Str. 3 · 28832 Achim-Bierden  
Telefon: 0 42 02 - 23 64  
info@meyer-bierden.de  
[www.meyer-bierden.de](http://www.meyer-bierden.de)

## Zusatzstoffe:

- a) **Gluten – Getreide**
- b) **Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**
- c) **Eier und Eierzeugnisse**
- d) **Fisch und Fischerzeugnisse**
- e) **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
- f) **Soja und Sojaerzeugnisse**
- g) **Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)**
  - h) **Nüsse**
  - i) **Sellerie und Sellerierzeugnisse**
  - k) **Senf und Senferzeugnisse**
- l) **Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**
  - m) **Schwefeldioxid und Sulfite**
- n) **Lupine und Lupienerzeugnisse**
  - o) **Weichtiere**
    - 1) **Mit Farbstoff**
    - 2) **Mit Konservierungsstoffen**
    - 3) **Mit Antioxidationsmittel**
      - 9) **Koffeinhaltig**
      - 10) **Chininhaltig**
      - 11) **Mit Süßungsmitteln**
    - 12) **Enthält eine Phenylalaninquelle**