

Herzlich Willkommen...

... im Hause Meyer-Bierden!

Wi freit us über jo'n Besöck!

135 Jahre Meyer-Bierden im Jahr 2013

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 Neubau „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



- 300 Meyers Zoppen mit wat in** **4,80 €**
Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Einlage (a, c, g)
- 301 Peperzoppen goot gegen Hickup** **4,50 €**
Pfeffersuppe gut gegen Schluckauf (a, c, i)
- 302 Zippollnzoppen mit Käs överbacken** **5,50 €**
Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken (a, i)



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

Verfasser unbekannt

De Vörspies - Vorspeisen

- 310 Roastbeef** **9,50 €**
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln (c, g,)
- 311 Carpaccio vom Rind** **8,50 €**
mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan (g)

Ut de Pann – Aus der Pfanne

- 330 Snitzel von Swin mit Strohtuffeln un Saloot** **13,20 €**
Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Sauce Hollandaise und Salatteller (a, c, i)
- 331 Tutoren-Snitzel mit Strohtuffeln un Saloot** **13,90 €**
Schweineschnitzel mit Paprikasoße und Pilzen, Pommes Frites und Salatteller (a, c, i, k)
- 332 Jäger-Snitzel mit Braattuffeln, Poggensteete, Ossenog un Saloot** **14,90 €**
Jäger-Schnitzel mit Bratkartoffeln, frischen Pilzen, Spiegelei und Salatteller (a, c, i)
- 333 Grillteller - Medaillons von Swin, Rind un Pute, dorto Nürnberger Würstchen, gröne Bohnen mit Speck un Rösti-Dahlern** **18,00 €**
Grillteller-Medaillons vom Schwein, Rind & Pute, dazu Nürnberger Würstchen, grüne Bohnen mit Speck u. Rösti-Taler (a, c, g)
- 334 Huspoot - 3 Swinemedailles, Braattuffeln, Poggensteete, Sooße un Saloot** **15,70 €**
Haustopf – 3 Schweinemedailles, Bratkartoffeln, frische Pilze, Sauce Hollandaise und Salatteller (a, c, g, i, k)
- 335 Putensteak mit Ries, Saloot un Currie-Sooße dorto** **12,50 €**
Putensteak mit Reis, Salat und fruchtiger Curry-Soße dazu (a, g, i, e)



„Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz.“

Wilhelm Busch

Rindersteaks

350	Filetsteak	ca. 250g (roh)	21,50€
351	Rumpsteak	ca 200g (roh)	18,50€

To Steaks servieren we een Saloot un Kräuterbotter

Zu den Steaks servieren wir einen Beilagensalat und Kräuterbutter

Beilagen to´n Steak na Wahl

Beilagen zum Steak nach Wahl

355	Strohtuffeln mit Ketchup & Mayonaise	3,50 €
	<i>Pommes Frites (a,c,i)</i>		
356	Ofenkartoffel mit Kräuterquark	3,00 €
	<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark (a,g,)</i>		
357	Braatuffeln mit Zippoln & Speck	4,00 €
	<i>Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck</i>		
358	Kräuterbroot	2,50 €
	<i>Kräuterbaguette (a)</i>		
359	Gebraten Poggensteete	3,50 €
	<i>Gebratene Champignons</i>		
360	Panngröntüchs	3,50 €
	<i>Pfannengemüse</i>		
361	Speckbohnen	3,00 €
362	Kroketten (a)	4,00 €
363	Röstitaler	4,00 €
364	Sauce Hollandaise (c,g)	2,00 €
365	Peppersauce (c,g)	2,00 €
	<i>Pfefferrahmsauce</i>		



Wat ut`n Woter kümmt

Was aus dem Wasser kommt

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 380 | „Finkenwarder“ Speck-Schullnfilet, Speckstreipen, Saltkartuffeln,
Bottersooße un Saloot | 15,90 € |
| | <i>„Finkenwerder“ Speck-Schollenfilet, Speckstreifen, Salzkartoffeln, Buttersoße und Salatteller (d, g, o)</i> | |
| 381 | „Zippolln Fisch“ – Rotbarschfilet, Zippolln, Braattuffeln
un Saloot | 15,90 € |
| | <i>„Zwiebelfisch“ – Rotbarschfilet, gebratene Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller (d, o)</i> | |
| 382 | „Diekhoptmann“ – Lachsfilet mit Gemüsewarks,
Saltkartuffeln un Zitronensooße | 16,90 € |
| | <i>„Deichhauptmann“ – gebratenes Lachsfilet mit Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln und Hollandaise (d, g, o)</i> | |
| 383 | Platte Nudeln mit Kräuterpesto un Garnelen–Spieße | 14,50 € |
| | <i>Bandnudeln mit Kräuterpesto-und Garnelen-Spieße (a, b, c)</i> | |
| 384 | Hanseatenteller | 17,80€ |
| | <i>Räucheraal, Räucherlachs und Forelle mit Rührei und Bratkartoffeln (b, c, g)</i> | |
| 385 | Echten gerökerten Lachs mit Rösti-Dahlern un Kräuterquark | 14,00 € |
| | <i>Echter geräucherter Lachs mit Rösti-Talern und Kräuterquark (d, g)</i> | |



*Fischers Fritz fischt
frische Fische, frische Fische
fischt Fischers Fritz“
Zungenbrecher aus Deutschland*

För den Kenner - Für den Kenner

400	Buernfröhstück	8,90 €
	<i>Bauernfrühstück – Bratkartoffeln und Schinken mit Rührei durchzogen, Gewürzgurke (c)</i>	
401	Braattuffeln mit`n Söltn un Remulodensooße	9,90 €
	<i>Bratkartoffeln mit Sülze und Remouladensooße (c, n)</i>	
402	Schaschlik mit Sooße, Currie-Ries oder Strohtuffeln	7,00 €
	<i>Schaschlik mit Soße, Curry-Reis oder Pommes Frites</i>	
403	Hawaii – Toast	7,20 €
	<i>Toast mit gekochtem Schinken, Ananas-Scheiben und Käse überbacken (a, g)</i>	
404	Spezial-Curry-Wurst, överledig dicke Wurst förn Quittje mit Strohtuffeln	6,20 €
	<i>Curry-Krakauer, übermäßig dicke Wurst für einen „Hochdeutschen“ mit Pommes Frites (k, i)</i>	
405	Gebackten Cambert mit Swatbroot un Kronsbeeren	7,50 €
	<i>Gebackenen Cambert mit Schwarzbrot und Preiselbeeren (a,g)</i>	
<u>Twee Schieben Swatbroot mit:</u>		
420	Käs Käse (Gouda) (a, g)	7,10 €
421	Rökert Mettwurst Geräucherter Mettwurst (a, g)	7,30 €
422	Sölten Sülze (a, g)	7,10 €
423	Tö`n selber smeern: Meyers` Teller illustreert, Husplatte kolt	9,70 €
	<i>Zum selbst schmieren: Meyers Teller illustriert, Hausplatte kalt (a, c, g)</i>	



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

Willy Millowitsch 1909 – 1999

Saloot & Veegetoorsch

Salate & Vegetarisches

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 450 | „Up de Wisch“* - Rinderfiletstriepen, Knoblochbrot,
darto Joghurt – Sooße | 14,50 |
| € | | |
| | <i>„Auf dem Wisch“* - gebratene Rinderfiletstreifen mit Knoblauchbaguette, dazu Joghurt-Dressing (a, c)</i> | |
| 451 | Fitness-Salat | 10,90 € |
| | <i>Zupfsalate, Avocado, Cherrytomaten, Waldbeeren und Limetten-Mango-Dressing</i> | |
| | <i>Wahlweise mit: Rinderfiletstreifen</i> | 5,50 |
| € | | |
| | <i>oder Putenstreifen</i> | 3,50 |
| € | | |
| | <i>oder gebackenem Fetakäse (g,c,i)</i> | 3,00 |
| € | | |
| 452 | Vegetarische Gemüsepann mit Tofu un Rösti-Dahlern | 11,50 € |
| | <i>Vegetarische Gemüsepfanne mit Tofu und Röstitalern (c,i)</i> | |
| 453 | Vegetarische Nudelpann | 10,50 € |
| | <i>Vegetarische Nudelpfanne mit Gemüse der Saison (a,c,g)</i> | |



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

Martin Luther



... un nu kümmt,

wat bi us to´n trinken gev't

*...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	2,10
002	Mineralwater, Vilsa Gourmet medium	0,75 l	5,20
003	Mineralwater, Gerolsteiner still	0,25 l	2,10 €
004	Mineralwater, Vilsa naturell	0,75 l	5,20
005	Bruss to Upsteuten (Sprite)	0,20 l	2,10 €
007	Coca Cola (1, 9).....	0,20 l	2,10 €
009	Coca Cola light (1, 2, 9, 11, 12)	0,20 l	2,10
011	Fanta (1, 2, 3)	0,20 l	2,10 €
013	Moorwasser (1, 2, 3, 9)	0,20 l	2,10 €
014	Moorwasser (1, 2, 3, 9)	0,40 l	3,70 €
015	Ginger Ale	0,20 l	2,30 €
016	Tonic Water (10)	0,20 l	2,30 €
017	Bitter Lemon (3, 10)	0,20 l	2,30 €
018	Orangensaft	0,20 l	2,40 €
019	Appelsaft	0,20 l	2,40 €
020	Maracujasaft	0,20 l	2,40 €
021	Swaten Traubensaft	0,20 l	2,40 €
022	KiBa (Kirsch-Bananensaft)	0,20 l	2,40

023	KiBa (Kirsch-Bananensaft)	0,40 l	4,20
024	Appelsaft-Schorle	0,20 l	2,20
025	Appelsaft-Schorle	0,40 l	3,90
026	Maracujasaft-Schorle	0,20 l	2,20 €
027	Maracujasaft-Schorle	0,40 l	3,90 €
029	Rharbarbersaft-Schorle	0,40 l	3,90 €

„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	3,00 €
052	Kräusen ut`n Fatt	0,30 l	3,00 €
053	Kräusen ut`n Fatt	0,50 l	4,70 €
054	Franziskaner Hefe Weeten ut`n Fass	0,30 l	2,60 €
055	Franziskaner Hefe Weeten ut`n Fass	0,50 l	3,60 €
061	Haake Beck Beer ut`n Fatt	0,30 l	2,60 €
062	Haake Beck Beer ut`n Fatt	0,40 l	3,30 €
073	Beck`s ut`n Buddel	0,33 l	3,00 €
074	Beck`s Lemon (3)	0,33 l	2,60 €
077	Bremer Weiße, rot oder grün	0,33 l	3,00 €

Beer ton besupen

059	Franziskaner Hefe Weeten ton besupen	0,50 l	3,60 €
-----	--------------------------------------	--------	--------

075	Beck's ton besupen	0,33 l	2,60 €
076	Ammenbeer (Vita Malz)	0,33 l	2,40 €

„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		
	<u>Franken</u>		
100	Helle Freude, Weingut am Stein, trocken	4,90 €	120 19,10 €
	<i>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.</i>		
101	Sommeracher Katzenkopf, Silvaner, trocken	4,90 €	121 19,10 €
€	<i>Der Franken-Weißwein erinnert an Apfel und Birne mit viel Mineralität, der typische Franke.</i>		

Mosel

102	Lieserer Schloßberg, Kabinett, Riesling, lieblich	4,60 €	122 17,90 €
€	<i>Fruchtig, frischer Wein mit milder Säure</i>		

Baden

103	Oberbergener Baßgeige, Grauer Burgunder, trocken	4,80 €	123 18,70 €
	<i>Frühlingsdüfte bestimmen das Bukett. Aromen von Zitrus und Grapefruits sind die belebenden Elemente dieses Weines. Sein Schmelz und die füllige Art lassen ihn lange im Gaumen nachhallen.</i>		

Italien

104	Italia Pinot Grigio, trocken	4,90 €	124 19,10 €
€			

Afrika

105 Klippenkop, Chenin blanc, trocken 5,20 € 125 20,30
 €

*Typischer, sehr aromatischer Duft von gelben Früchten. Feine, harmonische Säure,
 leicht und anregend mit guter Struktur.*

Chile

106 Portal Real, Chardonnay, trocken 5,20 € 126
 20,30 €

Rosé

Franken

107 Rosamunde, Weingut am Stein, trocken 4,80 € 127
 18,70 €

*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 4,70 € 128
 18,30 €

Frisch und fruchtig mit einer zarten Süße, angenehm mild im Geschmack

Qualitätsweine mit Prädikat

Rotwein

Schoppen 0,2 l Buddel 0,75 l

Franken

110 Rote Wonne, Weingut am Stein, trocken 4,90 € 130 19,10€
*Rund und samtig, von geschmeidiger Fülle. Fruchttige Komponente von Kirschen
 und dunklen Beeren verbinden sich mit einer weichen Gerbstoffstruktur*

Baden

111 Bischoffinger Spätburgunder, trocken 5,00 € 131 19,50 €

Rheinhessen

112 Dornfelder, trocken 4,80 € 132 18,70 €
Fruchtig durch Cassis- und Brombeeraromen

113 Dornfelder, halbtrocken 4,80 € 133 18,70
 €
Vollmundig, samtig und saftig

Italien

114 Merlot delle Venezie, samtig, trocken 5,20 € 134 20,30 €

Frankreich

135 Feuilles des Vignes, Beaujolais, vollmundig, trocken 21,60€

Spanien

136 Rioja La Calzada tinto 19,80 €
Glänzendes Purpurrot. Duftet nach roten Beeren und getrockneten Bananen. Mittlerer Körper, ausgewogen im Gaumen, mit anhaltender Aromatik.

Afrika

137 Shiraz kleine Parys, trocken 21,90 €
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	4,70 €
146	Hugo – Prosecco mit Holunderblütengeschmack up Is	0,2 l	4,70 €



For Fronslüer un Mannsminschen (2 cl)

160	Gabiko Korn – klarer Sluck, 32 %	1,40 €
161	Roten Sluck, 32 %	1,40 €
162	Grönen Sluck, 15 %	1,40 €
163	Maracuja Sluck, 15 %	1,40 €
164	Feigling, 20 %	2,00 €
165	Steenhäger ut Steenhagen, 38 %	2,00 €
166	Bommerlunder, 38 %	2,00 €
168	Gin, 38 %	2,30 €
169	Fürst Bismark, 38 %	2,10 €
170	Goden Wienbrand (Mariacron), 38 %	2,00 €
171	Bäteren Wienbrand (Asbach), 38 %	2,30 €
172	Maltheserkreuz-Aquavit, 40 %	2,30 €
173	Wodka, 40 %	2,30 €
174	Rum, 40 %	2,00 €

Pansenbrenners (2 cl)

180	Seelenwarmer (Löwentor), 40 %	2,60 €
181	Lockstedter, 52 %	2,70 €
182	Ratzeputz, 58 %	2,90 €

Pansenregulators (2 cl)

190	Averna, 29 %	2,30 €
-----	--------------	--------

191	Stonsdorfer, 32 %	2,10
	€	
192	Jägermeister, 35 %	2,10 €
193	Kümmerling, 35 %	2,10 €
194	Fernet Branca, 42 %	2,30 €
195	Bullensluck ton innerlichen inrieben, 42 %	2,60
	€	
196	Underberg (lütt Buddel), 44 %	2,30
	€	

Söten Schluck (2 cl)

200	Eierlikör, 14 %	2,10
	€	
201	Baileys Irish Cream, 17 % up Ies	2,30
	€	
202	Amaretto, 20 %	2,30 €
203	Ramazotti, 38 %	2,30 €

Wat ut Obst brannt ward (2 cl)

210	Meyers Marille , 38 % ut Österreich	2,50 €
211	Honig Williams, 34 %	2,50 €
212	Obstler, 38 %	2,10 €
213	Waldler, 39 %	2,90 €
214	Himbeergeist, 40 %	2,50 €
215	Williams Birne, 40 %	2,50 €
216	Calvados Appelsluck, 40 %	2,50 €
217	Slivowitz Plumsluck, 40 %	2,50 €
218	Kirschwater, 42 %	2,50 €
219	Grappa, 42 %	2,90 €

Utländischen Kram (2 cl)

220	Meyers Aquavit , 40 %	2,30 €
221	Linie Aquavit, 41,5%	2,50 €
222	Jubiläums Aquavit, 42 %	2,40 €
223	Campari, 25 %	2,30 €
224	Bacardi Rum, witt, 38 %	2,40 €
225	Tequila, 38 %	2,30 €
226	Havana Club, 40 %	2,50 €

227	Ballentines 40 %/ Jim Beam Whisky, 40 %	2,70 €
228	Sambuca mit Kaffeebohn, 40 %	2,20 €
229	Ouzo, 40 %	2,10 €
230	Remy Martin 40 %	2,80 €
231	Pernod, Anissluck, 40 %	2,40 €
232	Sangrita (ton besupen)	1,60 €

Utländischen Kram (5 cl)

240	Sherry, söt oder drög, 15 %	2,90 €
241	Martini, dröge, 15 %	2,90 €

Heeten Koffee un up Damp gekookten Tee

250	Up Damp gekookten Tee, mit Klüntjes un Sahne	Glas	1,80 €
251	Up Damp gekookten Tee, mit Klüntjes un Sahne	Kännchen	3,30 €
252	Koffee, heet bestig	Tass	1,80 €
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		2,10 €
257	Doppelter Espresso		3,70 €
258	Cappuschino		2,40 €
259	Milchkoffee		2,40 €
260	Latte Macchiato		2,60 €
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.“*

William Ewart Gladstone (ehem. britischer Premierminister)

...eens to`n Schluß:

Pries sind inklusiv Mehrwertstüer un Bedeenung.

De mit * versehte Speisen entholt Konservierungsstoffe.

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

Use Kegelbahn mit erem gemütlichen Vörrum, de 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.**

*Die mit * versehenen Speisen enthalten Konservierungsstoffe.
Wir empfehlen unsere Räume für Familienfeste, Betriebsausflüge oder Feiern aller Art.*

*Unsere Kegelbahn mit ihrem gemütlichen Vorraum, die gute Küche und gepflegte Getränke
machen Ihnen den Entschluß leicht, frohe und besinnliche Stunden bei uns zu erleben.*

*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:

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

So können Sie uns erreichen:

Gasthaus Zur Linde GmbH Meyer-
Grüne Str. 3 · 28832 Achim-Bierden
Telefon: 0 42 02 - 23 64
info@meyer-bierden.de
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**