

Lebensfreude & Qualität
Kölsch & Blanc de Noir von der Ahr
Zünftig & Schick
Folienkartoffel & Gambas
Sonntags-Brunch & Candle light
Poppelsdorf & die „Weite Welt“

MEYER'S
Speis & Trank

Alkoholfrei

104/105	San Pellegrino	0,25l/1,0l Fl.	2,50/6,90
106/107	San Pellegrino "Panna" Stilles Wasser	0,25l/1,0l Fl.	2,50/6,90
134/135	Apfelschorle naturtrüb	0,3l/0,5l	2,70/4,20
102/103	Bonaqa	0,3l/0,5l	2,50/3,50
108/808	Coca Cola ^{1,3}	0,3l/0,5l	2,70/4,-
109/809	Coca Cola light ^{1,3,7,10}	0,3l/0,5l	2,70/4,-
110/810	Fanta ^{6,8,10}	0,3l/0,5l	2,70/4,-
111/811	Sprite ^{8,10}	0,3l/0,5l	2,70/4,-
112/812	Spezi ^{1,3,6,8,10}	0,3l/0,5l	2,70/4,-
113	Schweppes Bitter Lemon ^{2,9}	0,2l Fl.	2,50
114	Schweppes Tonic Water ⁹	0,2l Fl.	2,50
115	Schweppes Ginger Ale ³	0,2l Fl.	2,50
119	Red Bull ^{1,3,5}	0,25l Dose	3,50



Fruchtsaftgetränke

130	Apfel - naturtrüb	0,3l/0,5l	3,00/4,80
-	Banane, Kirsche	0,3l/0,5l	3,00/4,80
170	Kiba	0,3l/0,5l	3,00/4,80
	Orange	0,3l/0,5l	3,00/4,80
	Mango	0,3l/0,5l	3,00/4,80
	Maracuja	0,3l/0,5l	3,00/4,80
	Grapefruit, Lemon Squash	0,3l/0,5l	3,00/4,80
	Erdbeer, Blueberry	0,3l/0,5l	3,00/4,80
	Cranberry, schwarze Johannisbeere	0,3l/0,5l	3,00/4,80

**Alle unsere Fruchtsaftgetränke
natürlich auch als Schorle
0,3 l 2,70
0,5 l 4,50**

frisch vom Fass

20	Bitburger Pils	0,3l	2,40
30	Reissdorf Kölsch	0,3l	2,40
31	-auch im 0,5 l Stiefel		3,80

« Größer geht's nicht! »

Frisch gezapft im Maßkrug

630/631/632	Kölsch, Pils oder Weizen	1l	7,20
-------------	--------------------------	----	------

Paulaner Weizenbiere

39	naturtrüb frisch vom Fass	0,3l	2,40
40	naturtrüb frisch vom Fass	0,5l	3,80
41	Dunkel	0,5l Fl.	3,80
42	Kristall	0,5l Fl.	3,80
44	Helles Hefe Alkoholfrei	0,5l Fl.	3,80
43	Bananenweizen frisch gemixt	0,5l	3,80
46	Kirschweizen frisch gemixt	0,5l	3,80

«Mangoweizen schon probiert?»

aus der Flasche

15	Bitburger Alkoholfrei 0,0%	0,33l	2,80
45	Heineken	0,33l	2,80
46	Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	3,00
116	Mälztrunk	0,33l	2,80

Heiße Getränke



180	Espresso	2,00
181	Espresso macchiato im Glas	2,20
186	Espresso doppio	3,20
182	Café	2,30
187	Café doppio	3,20
183	Cappuccino	2,60
184	Latte macchiato	3,20
185	Großer Milchkaffee	3,20
188	Tee (div. Sorten)	2,60
198	frischer Minztee	3,00
189	Heiße Schokolade mit Sahne	2,90
190	Heiße Schokolade mit Milchhaube	2,50

Das macht den „Latte macchiato“ richtig lecker!

Café – flavoured

ohne Alkohol	0,80	mit Alkohol	1,80
530 Vanille		534 Amaretto	
531 Karamel		535 Baileys [®]	
532 geröstete Haselnuss		536 Amarula	
533 Macadamia		537 Grappa	
4 539 Portion Honig	0,50	538 Rum	



Sekt

320	Meyer's Hausmarke	0,1l Glas	3,90
321	„Cuvée Brut“	0,2l Piccolo	5,80
322	Rheingau Jahrgangssekt WG Ohlig	0,75l Fl.	21,50
323	Meyer's- Kir Royal – Sekt mit Cassislikör	0,1l Glas	4,20

Spezial's im Longdrinkglas

563	Cuvée Brut	Sekt auf Eis	0,2l	5,60
564	Cuvée Brut	mit Campari ³	0,2l	5,60
565	Cuvée Brut	mit Aperol	0,2l	5,60
566	Cuvée Brut	mit Peach (Pfirsichlikör)	0,2l	5,60

Prosecco

324	Prosecco Spumante „Cuvée Le Contesse“	0,2l Piccolo	6,40
325	Extra Dry Conegliano Valdobbiadene DOC	0,75l Fl.	23,50

Champagner



329	Champagne „R“ de Ruinart	0,75l Fl.	56,00
-----	--------------------------	-----------	-------

Cocktails

350	Mojito mit Havana Club 3 Jahre Rum, Limette, Minze, Rohrzucker	6,90
351	Caipirinha mit Berro Cachaca Cachaca, Limette, Rohrzucker	6,40

Alkoholfrei

352/353/354	Mango-/Erdbeer-/Maracuja-rinha Fruchtsaftgetränk, Limette, Rohrzucker	5,90
-------------	--	------

granini

trinkgenuss

Der Sommerhit

299 << *Lemon Shot* >> 2cl 1,50
Lemon Squash+Vodka <<eiskalt & frisch>>

Longdrinks

mit jeweils 4cl Spirituosenteil

380	Whisky Cola ^{1,3}	5,50
381	Batida Kirsch	5,50
382/383	Rum Cola / Cuba Libre ^{6cl Rum 1,3}	5,50/7,50
384	Licor 43 mit Milch	5,50
385	Wodka Orange	5,50
386	Wodka Lemon ^{2,9}	5,50
387	Gin Tonic ⁹	5,50
388	Pernod Cola ^{1,3}	5,50
389	Wodka Red Bull ^{1,3,5}	6,50

Vor dem Essen ein Aperitif?

50/51	Sandeman Sherry trocken, medium	5cl	3,90
52-55	Martini bianco, rosso, extra dry, d'oro	5cl	3,90
56	Pernod mit Eis-Wasser	2cl	3,50
57	Campari Bitter ³ auf Eis	5cl	3,90
58/59	Campari ³ Orange/Soda	4cl Campari	5,50
120	Aperol	5cl	3,90
19/29	Aperol + Soda/Sprite	4cl Aperol	5,50
121	Monin ³ Bitter alkoholfrei	5cl	3,50
658/659	Monin ³ Orange/Soda alkoholfrei	4cl Monin	5,50

Oder doch einen Sekt oder Prosecco? -einfach zurückblättern

aus dem Eisfach

70/71	Smirnoff <i>Red/Black</i>	2cl	<i>2,60/3,40</i>
122	Linie Aquavit	2cl	2,60
123	Jubilaeums Akvavit	2cl	2,60
124	Måltesar	2cl	2,60
125	Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,60
126	Obstler Klassik Apfel/Birne	2cl	2,60

Nach dem Essen – oder einfach so

Cream Liqueur

60	Bailey's Irish Cream ³	4cl	3,80
61	Sambuca Molinari	2cl	2,80
62	Amarula	4cl	3,80
63	Batida de Coco	4cl	3,80
69	Likör 43	4cl	3,80

Rum

64	Bacardi light dry	2cl	2,80
65	HavanaClub 3J.	2cl	2,80
66	HavanaClub 7J.	2cl	3,20
67	Captain Morgan Spiced Gold	2cl	2,80
68	Myers's Original Dark	2cl	3,20

Vodka/Gin

70/71	Smirnoff Red/Black	2cl	2,60/3,40
72	Tanqueray London Dry Gin	2cl	2,80
73	Tanqueray N ^o TEN	2cl	3,80

Kräuter

74	Fernet Branca	4cl	4,-
75	Ramazotti	4cl	4,-
76	Averna	4cl	4,-
77	Jägermeister – aus der Tapmaschine -20°C	4cl	4,-
79	Cynar	4cl	4,-

Grappe

78	Grappa bianca –hell und kräftig	2cl	3,80
80	Grappa di Barbera e Dolcetto –dunkel und sanft	2cl	4,60

*Eis?
Zitronen?*

Nach dem Essen – oder einfach so

Tequila & Cachaca

81	Jose Cuervo Classico Silver	2cl	2,60
82	Jose Cuervo Especial Gold	2cl	3,00
83	Berro D'Água Cachaca	2cl	2,80

Cognac & Calvados

84	Otard VSOP Cognac	2cl	4,40
85	Gilbert VSOP Calvados	2cl	4,40

Whiskey & Whisky

86	Johnnie Walker Red Label	2cl	4,20
87	Johnnie Walker Black Label	2cl	4,80
95	Jack Daniels	2cl	4,40
96	Wild Turkey Aged 8 Years Kentucky Bourbon	2cl	4,40

Aged Single Malt's

88	Talisker 10 Years	2cl	4,80
89	Glenkinchie 10 Years	2cl	5,40
90	Cragganmore 12 Years	2cl	5,90
91	Oban 14 Years	2cl	5,80
92	Dalwhinnie 15 Years	2cl	6,20
93	Lagavulin 16 Years	2cl	6,60

Weißwein

Deutschland		0,1l	0,2l	Fl. 0,75
201	Riesling Q.b.A. trocken	3,00		
202	Weingut Dr. Loosen, Mosel		5,00	
203	- sortentypischer Riesling, feine, elegante Säure, lebendig, vollmundig, herzhaft, voller Verführungskraft			17,50
204	Blanc de Noir	3,20		
205	Spätburgunder hell gekeltert Landwein trocken		5,40	
206	Weingut Adeneuer, Ahr - frische, saftige Frucht, feine Säure, nicht völlig trocken, lecker			18,90
207	Weissburgunder Q.b.A. trocken	3,30		
208	Weingut J.L. Wolf, Pfalz		5,60	
209	- Dr. Loosen in der Pfalz, frische elegante Noten nach weißem Pfirsich, geschmackvoll, strukturiert und lang			19,60
Italien				
210	Pinot Grigio IGT	3,00		
211	Terre al Piano, Venetien		4,90	
212	- animierende Frische, leicht, fruchtige Anklänge, unkompliziert			17,20
213	Chardonnay Terre di Chieti IGT	3,00		
214	Farnese, Abruzzen		4,90	
215	- intensiver Duft mit Anklängen von tropischen und gelben Früchten, am Gaumen volle Frucht, cremige Textur und saftige Säure			17,20
216	Pecorino Terre di Chieti IGT Colle die Venti	3,50		
217	Farnese, Abruzzen		6,00	
218	- strahlendes, helles Goldgelb, üppiger Duft von weißen Früchten, Birne, Zitrus, feine balsamische Holznoten, frische, saftige Säure, feine Vanille-Röstaromen			21,00

Weißwein



- | | | | | |
|-----|--|------|------|----------|
| 219 | MEYER'S meets KALLFELZ | 0,1l | 0,2l | Fl. 0,75 |
| | | 3,00 | | |
| 220 | Unser Hauswein | | 5,00 | |
| 221 | Mosel-Riesling Hochgewächs –feinherb– | | | 17,50 |
| | - Goldene Kammerpreismünze der LWK | | | |
| | Ein gehaltvoller Riesling, feinfruchtig, saftig,
herrlich animierend, feinwürzig, elegantes Aroma | | | |

Italien

- | | | | | |
|-----|--|--|------|-------|
| 222 | Lugana Selektion „Vigne Alte“ DOC | | 3,30 | |
| 223 | Zeni, Venetien | | | 5,60 |
| 224 | - ausgeprägter Duft von Pfirsich, Aprikose, Limone, am Gaumen lebendig,
frisch mit nachhaltendem Finish | | | 19,50 |

Spanien

- | | | | | |
|-----|---|--|------|-------|
| 225 | Rioja Vino Blanco DO | | 3,30 | |
| 226 | Finca la Emperatriz, Rioja | | | 5,60 |
| 227 | - saftige, florale Aromen mit viel Frucht,
feinwürzig, angenehmer Geschmack, eine echte Entdeckung | | | 19,50 |

Portugal

- | | | | | |
|-----|--|--|------|-------|
| 228 | Vinho Verde –Branco– DOC | | 2,80 | |
| 229 | António Lopes, Vinho Verde | | | 4,60 |
| 230 | - leichter, sehr fruchtiger, leicht perlender Sommergenuss | | | 16,10 |

Übersee

- | | | | | |
|-----|--|--|------|-------|
| 231 | Chardonnay Barrique <i>Trompeter</i> | | 3,30 | |
| 232 | Bođega la Rural, Argentinien | | | 5,60 |
| 233 | - Vanille, exotische Fruchtaromen,
gehaltvoll mit seidiger Textur | | | 19,50 |

Unsere Empfehlung aus Südamerika

- | | | | | |
|-----|---|----------------|------|-------|
| 285 | Chardonnay/ Sauvignon Blanc | | 2,90 | |
| 286 | Concha Y Toro, Valle Central, Chile | | | 4,80 |
| 287 | - fruchtige, frische, leicht exotische Aromen | Magnum Fl.1,5l | | 34,00 |

Deutschland		<i>Rotwein</i>	0,1l	0,2l	Fl. 0,75
235	<< URSPRUNG >> Rotweincuvée		3,50		
236	Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser			6,00	
237	Weingut Schneider, Pfalz				21,00
	- ein berauschender Wein, warmherzig in der Nase, am Gaumen saftig aber auch knackig, hat Schmelz, Karamell/Toffee. Ein geniales Cuvée-unglaublich!				
238	Ahrweiler Spätburgunder		3,30		
239	Qualitätswein b. A. trocken			5,60	
240	Weingut J.J. Adeneuer, Ahr				19,60
	- ausgeprägte Fruchtaromen nach Kirsche und Brombeeren, sehr gut eingebunden und harmonisch mit den typischen Bittermandelaromen der Traube				
Frankreich					
241	Merlot Cheval d'Or		2,90		
242	Vin de Pays d'Oc, Languedoc			4,80	
243	- vollmundiger Rotwein mit üppigem Duft, typisch pflaumenwürzige Aromen mit einem Hauch von Schokolade				16,80
Italien					
244	Montepulciano d'Abruzzo DOC		3,00		
245	Terre al Piano, Venetien			4,90	
246	- tiefdunkle Farbe, beeriger Duft, leicht, rund im Abgang				17,10
247	Chianti Riserva Villa Albergotti DOCG		3,30		
248	Cantina di Arezzo, Toskana			5,60	
249	- granatrote Reflexe, im Geruch Spuren von Röstbrot und Vanille				19,60
Diesen leckeren Chianti finden Sie auch auf den Weinkarten von Jörg Müller auf Sylt und Christian Rach in Hamburg.					
250	Barbera Montej Rosso Monferrato DOC		3,50		
251	Villa Sparina, Stefano Moccagatta, Piemont			5,90	
252	- süffiger Roter mit feinem, beerigem, leicht würzigem Duft, sanfte Tannine				20,60
	20% im Barrique gereift, mit einer beschwingten Art				

Spanien	<i>Rotwein</i>	0,1l	0,2l	Fl. 0,75
253	Organic Wein aus ökologischem Anbau	3,00		
254	Bodegas Luzón, Jumilla		4,90	
255	- 100% Monastrell, weich und ausgeglichen im Geschmack intensive Nase mit vielschichtigen Nuancen von roten Früchten			17,00
256	La Vendimia Rioja tinto	3,50		
257	Bodegas Álvaro Palacios, Rioja		6,00	
258	- Tempranillo und Garnacha 4 Monate im Barrique gereift, vollmundig, komplex, kräftig			21,00
259	Casa Gualda tinto Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon	3,00		
260	D.O. La Mancha		4,90	
261	- glänzendes Kirschrot, Duft von roten Beeren mit Gewürznoten			17,20
Übersee				
262	Carménère DO Valle Central	3,00		
263	Concha Y Toro, Chile		4,90	
264	- Pflaumen und Vanille schon im Bukett, gute Struktur, weich und sehr elegant			17,20
Unsere Empfehlung aus Südamerika				
265	Cabernet Sauvignon/Merlot DO Valle Central	2,90		
266	Concha Y Toro, Chile		4,80	
267	- ausgeprägte Frucht, rund, harmonisch, weich	Magnum Fl.1,5l		34,00
268	Us de Kap Shiraz	3,50		
269	Neil Ellis & Werner Näkel, Stellenbosch, Südafrika		6,00	
270	- tolles Bukett, Brombeeren, Pfeffer, Kräuter, Tabak. Am Gaumen dann fleischig, mit üppiger Frucht, würzig mit langem Nachhall. Macht Spaß beim Trinken.			21,00
271	Red of Sopiensklip Merlot 13 Monate 2. Belegung franz. Eiche	3,30		
272	Springfontein, Walker Bay, Südafrika		5,60	
273	- zugänglicher, süffiger Roter. Er besticht durch seinen Duft nach roten Beeren, reifen Erdbeeren. Weiche, reife Tannine, rund und geschmeidig			19,60

Feste Feiern im Meyer's

Wir, Ihr Meyer's, bieten Ihnen das Ambiente – Sie haben den Anlass.

Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Kommunion, Konfirmation, Jubiläum, Opas erste Rente oder der erste Lohn des Enkels – wir geben Ihrem Fest den gebührenden Rahmen (von 2 bis 160 Personen).

Auch bei Trauerfeiern und Empfängen – ob geschäftlich oder privat – stehen wir Ihnen zur Seite und beraten Sie gerne über unsere Möglichkeiten.

Sprechen Sie uns an oder mailen Sie uns

www.meyers-bonn.de/kontakt

info@meyers-bonn.de

Tel. 02 28 / 21 49 37

Gerne können Sie sich Ihr Menü oder Buffet selbst zusammenstellen oder Sie lassen sich von uns in einem persönlichen Gespräch beraten.

Dann werden sich sicher Ihre Vorstellungen in einem gelungenen Fest widerspiegeln.

Inhaltsstoffe

- 1)coffeinhaltig 2)mit Ameisensäure 3)mit Farbstoffen 4)mit Geschmacksverstärkern 5)mit Taurin
6)gefärbt mit Beta-Carotin 7)mit künstlichen Süßstoffen 8)mit Antioxidationsmitteln 9)chininhaltig
10)mit Konservierungsstoffen

Immer vom Herbst bis zum Frühsommer
unser reichhaltiger, saisonal zusammengestellter

MEYER'S Speis & Trank - BRUNCH

Sonntagsbrunch 10.00 bis 14.30 Uhr
Meyer's Küche wieder ab 16.00 Uhr

Öffnungszeiten

Mo-Sa ab 17.30 Uhr

So. (Winter) ab 10.00 Uhr

So. (Sommer) ab 17.00 Uhr

Küche

So. – Do. bis 23.00 Uhr

Fr.+ Sa. bis 23.30 Uhr

Clemens – August – Strasse 51a
53115 Bonn – Poppelsdorf
0228 / 21 49 37

Alle Preise dieser Karte sind in Euro
und verstehen sich incl. MwSt. und Bedienung.

www.meyers-bonn.de