

Das Meyers

IM COCHEMER JUNG



SPEISEN
FOOD



GETRÄNKE
DRINKS

FÜR DEN KLEINEN HUNGER



KLEINE KARTE

12 - 17 UHR

— APPETIZERS —

TOAST HAWAII

Toast, gekochter Schinken, Ananas, mit Käse überbacken
toast with cooked ham and pineapple, baked with cheese

14,90

OFENKARTOFFEL

mit Grillgemüse und Fetakäse

baked potato with grilled vegetables and feta cheese

15,90

CLUB SANDWICH

Sandwich belegt mit Blattsalat, Tomate, Gurke,
Cocktaildressing, Hähnchen, Spiegeleiern und Speck,
dazu Steakhouse-Pommes

sandwich with salad, tomato, cucumber, cocktail dressing,
chicken breast, fried egg, bacon, steakhouse fries

21,90

STRAMMER MAX

Brot wahlweise mit rohem oder gekochtem Schinken
aus der Eifel belegt, zwei Spiegeleier

bread with cooked or smoked ham, 2 fried eggs

15,90

KARTOFFELCREMESUPPE 9,90

mit jungem Lauch und Speckstreifen
potato cream soup with leek and bacon

**HAUSEGEMACHTE
GULASCHSUPPE** 11,90

homemade goulash soup

SUPPEN

— SOUPS —



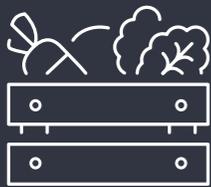
SALATE

SALAD



Saisonaler Salatteller

Saisonaler Blattsalat mit roter Bete, Tomate, Gurke, Rettich, Radieschen, Karotte, Croutons und Hausdressing
seasonal salad with beetroot, tomato, cucumber, radish, carrot, croutons and house dressing



mit Grillgemüse, Mozzarella, Rucola und Balsamico-Dressing
with grilled vegetable, mozzarella, rucola, balsamico

17,90



mit Hähnchenbrust
with chicken breast

18,90



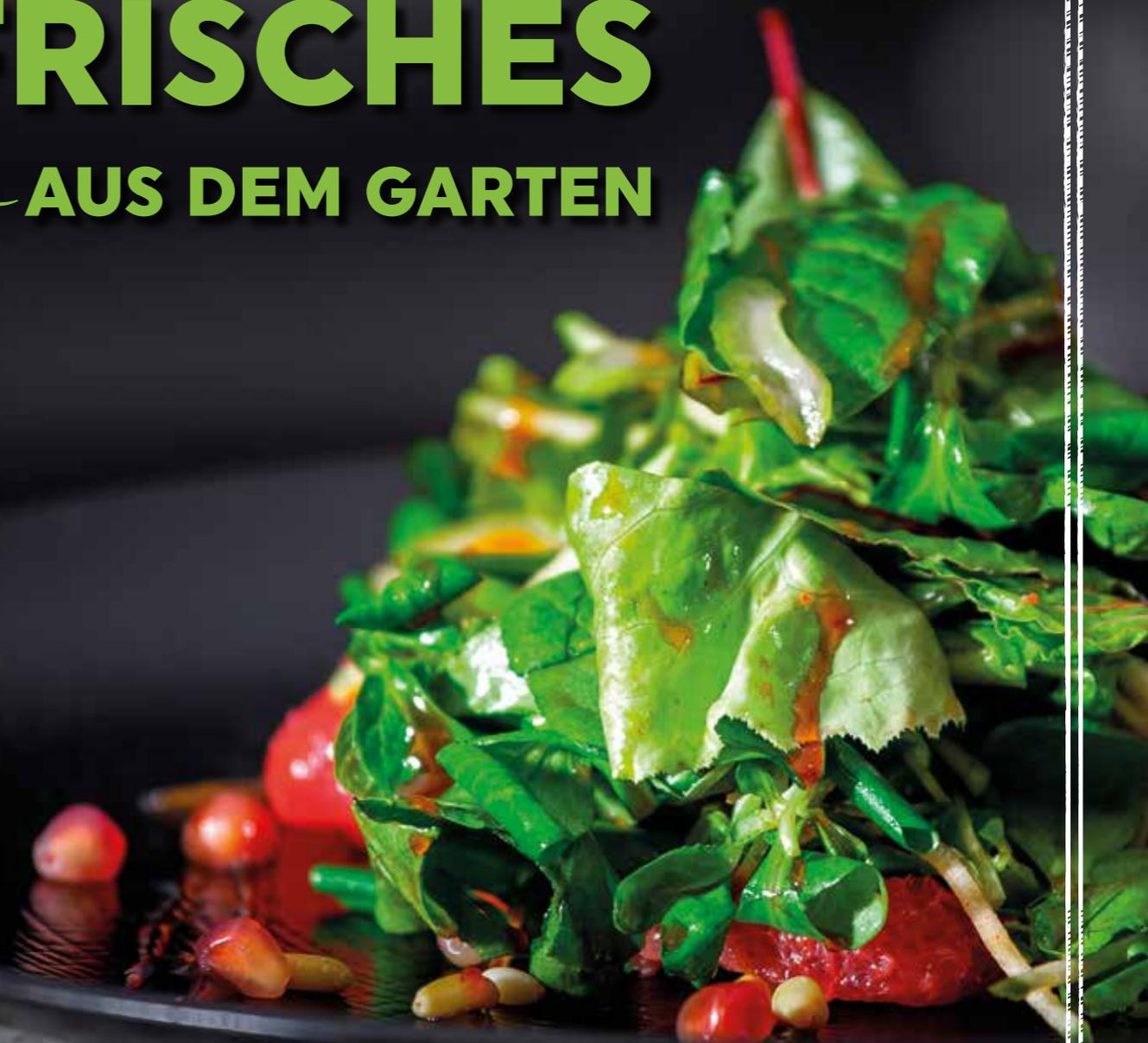
mit Graved Lachs
with gravled salmon

19,90

Alle Salate servieren wir mit gerösteten Kürbiskernen, Brotcroûtons und Kresse
We serve all salads with roasted pumpkin seeds, bread croutons and watercress

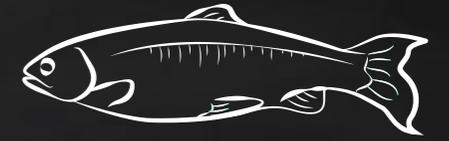
FRISCHES

 AUS DEM GARTEN





FLEISCH & FISCH



MEAT & FISH

Schweine- nackensteak

mit hausgemachter Kräuter-
butter, Ofenkartoffel und
Sauerrahm

pork steak with homemade
herbal butter, baked potato
and sour cream

19,90

PERFEKTES 250 gr. Roastbeef

mit hausgemachter Kräuter-
butter, Steakhouse-Pommes
und Salat

grilled boneless rump roast steak
with herb butter, steak house fries
and salad

38,90

Hähnchen- brust

mit Grillgemüse und Ofen-
kartoffel mit Sauerrahm

chicken breast with grilled
vegetable, baked potato and
sour cream

21,90

Fish & Chips

Seelachsfilet mit Steakhouse-
Pommes, Senf-Krautsalat und
Remoulade

Pollack with steak house fries,
mustard coleslaw and remoulade

18,90

Lachsfilet

Gegrilltes Lachsfilet mit Limonensauce, Bandnudeln
und Beilagensalat

grilled salmon steak with lemonsauce, tagliatelle and
side salad

28,90



BURGER

VOM GRILL

Beef BURGER

14,90

200 g* Rindfleischpatty mit frischem Salat, Tomate, Essiggurken, Hamburgersauce, Sauerteigbrötchen

200 g* beef with salad, tomato, cucumber, hamburger sauce and sourdough roll

Beef Cheese BURGER

15,90

200 g* Rindfleischpatty mit frischem Salat, Tomate, Essiggurken, Cheddarkäse, Hamburgersauce, Sauerteigbrötchen

200 g* beef with salad, tomato, cucumber, cheddar, hamburger sauce and sourdough roll

BBQ BURGER

16,90

200 g* Rindfleischpatty mit frischem Salat, Tomate, Essiggurken, Zwiebelringen, Bacon, zartschmelzendem Cheddarkäse, Smokey BBQ Sauce, Roggenvollkornbrötchen

200 g* beef with salad, tomato, cucumber, fried onions, bacon, cheddar, smokey BBQ sauce and wholemeal roll

Chicken BURGER

17,90

180 g* Hähnchenbrustfilet mit Rauke-salat, Salatgurke, Mango-Relish, Chili Cheese Sauce und Brioche-Brötchen

180 g* chicken breast with rocket salad, cucumber, mango relish, chili cheese sauce and brioche roll

Fisch BURGER

17,90

Gegrilltes Seelachsfilet mit Remoulade, Tomate, Essiggurke, Blattsalat und Roggenvollkornbrötchen

Grilled pollack with remoulade, tomato, cucumber, salad and wholemeal roll

Vegan BURGER

15,90

Hafer-Gemüse-Patty, Orangen-Sauce mit Senf-Krautsalat und karamellierte Zwiebelmarmelade im Kürbisbrötchen

Oat veggie patty served with orange sauce, mustard coleslaw and caramelised onion jam in a pumpkin bun roll

Saftig & lecker

+ Extras

200 gr. Rindfleischpatty 200 g extra beef	9,90
Beilagensalat side salad	5,90
Senf-Krautsalat mustard coleslaw	5,50
Karamellierte Zwiebelbeerenmarmelade caramelised onion berries jam	2,90
Steakhouse-Pommes steakhouse fries	5,50
Süßkartoffel-Pommes sweet potato fries	7,90
Mayonnaise oder Ketchup mayonnaise or ketchup	1,50

* vor dem Braten/before frying



SCHNITZEL

knusprig, deftig, lecker!

ESCALOPES

Original WIENER SCHNITZEL

Kalbsschnitzel mit Steakhouse-Pommes und Beilagensalat
Original Wiener Schnitzel (veal) with side salad and steakhouse fries

33,90

→ *Jägerschnitzel* ←



Schweineschnitzel mit Steakhouse-Pommes, Jägersauce
pork escalope with mushroom sauce and steakhouse fries

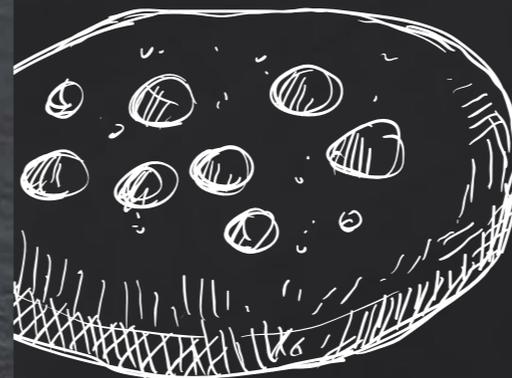
21,90

SCHNITZEL

„Wiener Art“

Schweineschnitzel mit Steakhouse-Pommes
pork escalope with steakhouse fries

19,90



Frisch aus unserem Ofen

TARTE FLAMBÉE

Original ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln | with sour cream, bacon and onions

13,90

MEDITERRANER FLAMMKUCHEN

Crème fraîche, Grillgemüse, Fetakäse, Rucola und Pesto
with sour cream, grilled vegetable, feta cheese, rucola and pesto

14,90

Französischer Flammkuchen

Crème fraîche, Graved Lachs, Kapern, Frühlingszwiebeln und Meerrettich
served with sour cream, gravad salmon, capers, spring onions and horseradish

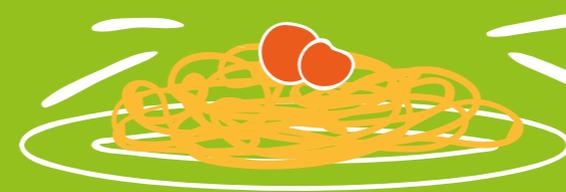
16,90



FÜR DIE KLEINEN

(BIS 13 JAHRE)

KIDS MENU (UP TO 13 YEARS)



HÄHNCHEN-NUGGETS

13,90

mit Steakhouse-Pommes
chicken nuggets with steakhouse fries

NUDELN

11,90

mit hausgemachter Tomatensauce
noodles with tomato sauce

BIERE

CRAFT BEER *saisonal*

VOM FASS

draft beer

Bitburger Pils	0,30 ltr.	3,95
	0,50 ltr.	6,40
Radler	0,30 ltr.	3,95
	0,50 ltr.	6,40
Erdinger Weizen	0,50 ltr.	7,50

FLASCHENBIERE

bottled beer

Bitburger Drive	0,33 ltr.	3,95
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,50 ltr.	6,95
Erdinger Weizen dunkel	0,50 ltr.	6,95
Bitburger Radler alkoholfrei	0,30 ltr.	3,95



Mad Callista Lager
0,33 ltr. 8,95



Hop Head IPA7
0,33 ltr. 8,95



Holy Cowl Tripel
0,33 ltr. 8,95



New England IPA
0,33 ltr. 8,95



*Erfrischung
gefällig?*



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

softdrinks

Gerolsteiner classic	0,25 ltr.	3,55
	0,75 ltr.	7,95
Gerolsteiner naturell	0,25 ltr.	3,55
	0,75 ltr.	7,95
Tafelwasser	0,30 ltr.	3,80
	0,40 ltr.	4,60
Afri Cola	0,30 ltr.	4,40
	0,40 ltr.	5,30
Afri Cola light	0,20 ltr.	3,50
Bluna	0,30 ltr.	4,40
Orange, Zitrone, Mix	0,40 ltr.	5,30
Gerolsteiner Limonade	0,33 ltr.	4,40
Citrus Minze, Orange Passionsfrucht		
Homemade Lemonades	0,40 ltr.	5,80
Maracuja, Rhabarber, Erdbeere, Holunder, Limette		
Apfelsaftschorle	0,30 ltr.	4,40
	0,40 ltr.	5,30
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 ltr.	4,50
Thomas Henry Tonic Water	0,20 ltr.	4,50

SÄFTE

Apfelsaft	0,30 ltr.	4,40
	0,40 ltr.	5,30
Orangensaft	0,30 ltr.	4,40
	0,40 ltr.	5,30
Maracujasaft	0,30 ltr.	4,40
	0,40 ltr.	5,30

HEISSE GETRÄNKE

hot stuff

Tasse Kaffee Filter	3,95
cup of coffee	
Tasse Kaffee Crème	3,95
cup of coffee crema	
Kännchen Kaffee	5,95
pot of coffee	
Cappuccino	5,95
Milchkaffee	5,95
coffe latte	
Latte macchiato	5,95
mit Flavour*	0,50
with flavour*	
Espresso	3,95
Espresso doppelt	5,95
double espresso	
Espresso macchiato	4,25
Tasse Kaffee Decaf	3,95
cup of coffee decaf	
Heiße Schokolade	5,95
hot chocolate	



COFFEE



Kaffeespezialitäten / coffee and more

White Mocca Coffee	6,45	Heiße Amaretto	7,45
Weißer Schokolade, Espresso		mit Sahne	
hot white chocolate with espresso		hot Amaretto, cream	
Lumumba	7,45	Ice Cream Cappuccino	7,45
Dunkle Schokolade,		Espresso, Sirup*, Vanilleeis, Sahne	
Myers's Rum, Schlagsahne		espresso, syrup*, vanilla ice cream, cream	
hot chocolate, Myers's Rum, cream			
Irish Coffee	7,45	Frozen Cappuccino	7,45
Irish Whiskey, Kaffee, Sahne		Espresso, Milch, Sirup*, Vanilleeis, Sahne	
irish whiskey, coffee, cream		espresso, milk, syrup*, vanilla ice cream, cream	



COFFEE

Times

* Wählen Sie unter den verschiedenen Sirupsorten: Vanille, Macadamia und Karamell.

You can choose between several sorts of syrup: vanilla, macadamia, caramel.

Leckerer Tee

TEA

GLAS TEE | glass of tea 5,95

Sie können unter folgenden Teesorten von Eilles wählen:
you can choose between several sorts of tea:

Darjeeling Royal Second Flush Blatt (2-4 min)

Nussige Geschmacksnote mit einer gelbgoldenen Tassenfarbe.

English Select Ceylon Orange Pekoe Blatt (2-4 min)

Frisches, feinherbes Aroma mit einer goldbraunen Tassenfarbe.

Grüntee Sonne Asiens (2-4 min)

Weiches Aroma mit einer zartsüßen, angenehm herben Note und einer hellgelben Tassenfarbe.

Grüntee Asia Superior Blatt (2-3 min)

Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit sympathisch weichem Aroma, zartsüßer, angenehm herber Note und leuchtend gelber Farbe.

Rooibos Vanilla (5-10 min)

Vanillearoma und eine süße Geschmacksnote mit einer kupferroten Tassenfarbe.



Sommerbeere (5-10 min)

Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, die mit einem Himbeer-Sahne-Aroma verfeinert wurden.

Pfefferminze (5-8 min)

Besonders aromatisches und erfrischendes Pfefferminzaroma.

Kamille (5-8 min)

Die ganzen Kamillenblüten sind ein wohlschmeckendes und beruhigendes Hausmittel.

APERITIFS & DIGESTIFS

Alte Mirabelle	2 cl	5,45
Williams Christ	2 cl	5,45
Wildhimbeere	2 cl	5,45
Kirsche Reserve	2 cl	5,45
Weinbergpfirsich	2 cl	5,45
Ramazotti	2 cl	5,45

BRÄNDE / SPIRITS

Marc vom Riesling	2 cl	5,45
Haselnussgeist	2 cl	5,45

LIKÖRE / LIQUEURS

Baileys	4 cl	6,45
Amaretto	4 cl	6,45
Disaronno	4 cl	6,45
Grand Marnier	4 cl	6,45



Longdrinks

Gin Tonic	4 cl	7,45
Bacardi Cola	4 cl	7,45
Whisk(e)y Cola	4 cl	7,45
Wodka Lemon	4 cl	7,45
Campari Orange	4 cl	7,45

Cocktails

Aperol Spritz	9,45
Hugo	9,45
Vin Tonic	9,45
Rosato Bella	9,45
Rosato Mio	9,45



WHITE WINES

WEISSWEINE

ROTWEINE/ROSEWEINE

RED WINES/ROSE WINES

Weinschorle 0,20 ltr. 5,45
trocken, halbtrocken, lieblich

Mosel Riesling Qualitätswein 0,20 ltr. 6,95
trocken, halbtrocken, lieblich

Feiner, in der flachen Lage erzeugter Qualitätswein, zum Genuss für jeden Tag.

Mosel Elbling Qualitätswein 0,10 ltr. 5,00
0,75 ltr. 26,00
trocken

Älteste noch angebaute Rebsorte an der Mosel. Sommerwein – besonders geeignet zu Spargel und Fisch.

Mosel Riesling Hochgewächs aus der Steillage 0,10 ltr. 7,00
0,75 ltr. 39,00
trocken, halbtrocken

Vollreifes ausgesuchtes Lesegut, das ist die sogenannte Moselmedizin.

Alle Weine können Sie auch außer Haus zu Hofpreisen erwerben.
Bitte fragen Sie nach unserer Weinpreislise.

If you are interested in purchasing the wine, please ask us for the take away price list.

Mosel Weißburgunder Qualitätswein 0,10 ltr. 6,50
0,75 ltr. 35,00
trocken

Mit zartem Schmelz auf der Zunge und feinen, vegetabilen Frucht- aromen in der Nase.

Mosel Chardonnay Qualitätswein 0,10 ltr. 7,00
0,75 ltr. 39,00
trocken

Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt. Ein passender Wein zu Fisch oder Gebratenem wie auch herzhaftem Käse.

Mosel Bacchus Qualitätswein 0,10 ltr. 5,00
0,75 ltr. 26,00
süß

Rebsorte des Weingottes, Harmonie in Frucht, Säure und Restsüße.



Mosel Dornfelder Qualitätswein 0,10 ltr. 6,50
0,75 ltr. 35,00
trocken, halbtrocken, süß

Vollreifes Lesegut, großes Volumen und sehr samtig, feiner Brombeerton.

Mosel Spätburgunder Qualitätswein 0,10 ltr. 6,50
0,75 ltr. 35,00
trocken, halbtrocken

Spitzenprodukt des Moselrotweines, feiner Rosenduft, vollmundiger, gerbstofffreier Wein.

Mosel Spätburgunder Rosé „Touch of Pink“ Qualitätswein 0,10 ltr. 6,50
0,75 ltr. 35,00
halbtrocken

Ein leichter Rosé mit Aromen von Rose und Erdbeeren. Der Lieblingswein unserer Chefin. Der perfekte Terrassenwein.



SEKT

Winzersekt brut, trocken 0,10 ltr. 7,95
Winzersekt Rosé 0,10 ltr. 7,95
Secco Bacchus & Müller Thurgau 0,10 ltr. 6,95
Secco Spätburgunder Rosé 0,10 ltr. 6,95
Flasche Winzersekt 48,50
Flasche Secco 44,90



FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

Starten Sie bestens in den Tag: mit unserem reichhaltigen kalt-warmen Frühstücksbuffet inklusive Kaffee, Tee, sowie den Kaltgetränken am Buffet.

Start your day with our rich cold and warm breakfast buffet incl. coffee, tea and cold beverages on the buffet.

21,90

SEHR KÖSTLICHER KUCHEN



Ein Stück Kuchen oder Torte

one slice of cake of your choice

5,90

PORTION SAHNE

whipped cream

2,00

Wählen Sie aus unserem täglich frischen Kuchenangebot. Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über die aktuelle Auswahl.

Choose from our daily fresh cakes on offer. Our service staff will inform you of the current selection.

WARMER APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis und Sahne

warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

9,90



... sensationell
lecker

... mmmhh,
wie das duftet!



Leckere WAFFELN

WAFFLES



mit Vanillezucker
fresh waffles with vanilla sugar

8,90

mit heißen Kirschen und Sahne
fresh baked waffles with hot cherries
and whipped cream

11,90

mit Vanilleeis und Sahne
fresh baked waffles with vanilla ice cream
and whipped cream

11,90

*mit Weinbergspfirsich und
Vanilleeis (saisonal)*

14,90

fresh baked waffles with vineyard peach and vanilla
ice cream (seasonal)



Lieber Gast, soweit Du von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen bist, melde Dich bitte bei unseren Servicejungs und -mädels. Unsere Allergikerkarte gibt Dir Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe.

Dear guest, if you have any food allergies, please ask our service staff. We will provide a separate allergy menu.



NACHHALTIG FRISCH MIT QUALITÄT AUS DER REGION

Wir beziehen unsere Lebensmittel von Betrieben aus der Nähe. Das ist für uns besonders wichtig, denn wir arbeiten mit großer Nachhaltigkeit. Wir wählen unsere Lieferanten besonders gründlich aus, denn wir wollen für Euch Qualität und das ökologische Optimum in einem. Die Nähe spielt dabei eine große Rolle, denn so halten wir unseren CO2-Fußabdruck besonders klein. Wenn Ihr Fragen dazu habt, dann sprecht uns einfach an.

HOTEL COCHEMER JUNG · Inhaber: Moselromantik-Hotel Keßler-Meyer GmbH
Moselpromenade 2 · 56812 Cochem · Tel.: +49 2671 60522-0 · Fax: +49 2671 60522-148
E-Mail: info@cochemer-jung.de · www.cochemer-jung.de