

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“
- 2020 Renovierung des Eingangsbereichs

weiter!

... und wir planen



Zoppen as bi Modder

Suppen wie bei Mutter

300	Meyer's Hochtiedszoppen mit wat in Meyers Hochzeitssuppe mit Einlage (a, c, g)	6,20 €
301	Fien Tomot`n Zoppen, root wie die Liebe Feine Tomatensuppe (i)	6,20 €
302	Zippollnzoppen mit Käs överbacken Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken (a, i)	6,70 €

Lütjes, Klassiker un wat ut`n Water kömmt

320	Großer Salat der Saison mit Paprika, Tomaten, Gurken, Hausdressing und Broot mit Putenbruststreifen mit Räucherlachs mit gebackenem Hirtenkäse	16,10 € + 5,00 € + 6,20 € + 5,00 €
330	Ofenkartoffel mit Blattsalaten der Saison und Kräuterquark mit Putenbruststreifen mit Räucherlachs mit gebackenem Hirtenkäse	16,10 € + 5,00 € + 6,20 € + 5,00 €
310	Roastbeef, kalt, mit Brattüffeln und Remoulade mit Remouladensöße und Bratkartoffeln (c, g)	19,50 €
343	Buernfröhstück Bauernfrühstück – Bratkartoffeln und Schinken mit Rührei durchzogen, Gewürzgurke (c,g)	13,90 €
344	Sölten, husmookt mit Braattuffeln und Remoulade Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade(c,n)	14,90 €
345	Hawaii Toast (a,g)	13,90 €
346	Camembert, gebacken mit Swatbroot und Kronsbeeren Gebakener Camembert mit Schwarzbrot und Preiselbeeren (a,g)	13,90 €
361	Echten gerökerten Lachs mit Krüterquark und Röstitalers Echter geräucherter Lachs und Kräuterquark(d, g)	21,90 €
363	„Zippolln Fisch“ – Rotbarschfilet, Zippolln, Braattuffeln „Zwiebelfisch“ – Rotbarschfilet, gebratene Zwiebeln (d, o)	22,80 €
364	Lachssteak ut de Pann mit Blattsolot un Rosmarintuffeln Lachssteak aus der Pfanne mit Blattsalate und Rosmarinkartoffeln (d,a)	28,40 €

Vonne Weide un ut 'n Stall

Von der Weide und aus dem Stall

370	Snitzel von Swin Schweineschnitzel (a, c)	15,00 €
371	Tutoren-Snitzel, Snitzel von Swin mit husmookt Tutorensoße paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Paprikasoße (a, c, k)	18,50 €
372	Jäger-Snitzel mit Champignonrahmsooße paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsoße (a, c, g, k)	18,50 €
374	Meyer`s Huspoot - Swinemedailles mit Champignonrahmsooße Schweinemedailles mit Champignonsoße	20,50 €
375	Grillteller - Medailles von Swin, Rind un Pute, Nürnberger Würstchen Medailles vom Schwein, Rind & Pute, Nürnberger Würstchen	21,70 €
376	Putenbruststeak mit Currie-Sooße Putenbruststeak mit fruchtiger Curry-Soße (a, g, e)	19,50 €
377	Rumpsteak von der Färse mit Kräuterbutter und Schmorzwiebeln	28,50 €
378	Filetsteak vom Husumer Weiderind mit Kräuterbutter	30,50 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen:

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln	je 4,90 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	5,90 €
Pommes, Kroketten, Röstitaler	je 4,90 €
Reis -natur-, Curry-Reis	je 4,90 €
Marktgemüse, Speckbohnen, gebratene Zwiebeln	je 4,90 €
Hollandaise, Bratensauce, Pfeffersauce, Tomatensauce, Tutorensoße	je 3,90 €
Meyer`s mariniertes Salatteller (Haussalat)(i)	4,50 €
Kleiner Salat der Saison mit Hausdressing	5,50 €

Meyer`s Deichburger

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

430	mit Rindpattie	20,50 €
431	mit Hähnchenpattie	20,50 €
432	mit Gemüsepattie (vegetarisch, vegan)	21,70 €