

FORSTHAUS
Heisenküche

RESTAURANT CAFÉ WALDTERRASSE
FAMILIE AIGELGREITER · HEISENKÜCHE 1 · 31787 HAMELN
TELEFON 05151 41584 WWW.HEISENKUECHE.DE

ABENDKARTE

(Zur Märzenbecherblüte von Mittwoch-Samstag ab 18 Uhr gültig)

VORSPEISE

- Saisonale Blattsalate mit gebratenen Garnelen und Avocados in Orangen-Chilivinaigrette 12,00
Tafelspitzsülze auf Feldsalat mit Kartoffelcroustons und Kürbiskernölvinaigrette 12,00
Rindercarpaccio mit lauwarmen Pilzsalat, Pesto und Parmesan cracker 14,00
Gebratene Jacobsmuscheln auf süß-sauren Linsen mit braisierten Chicorée 17,00

SUPPE

- Bärlauchcremesuppe mit Bündnerfleisch-Crostini 6,50
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Frittaten, Gemüse und Eierstich 6,00
Frischkäsecremesuppe mit Petersilienöl und gebeizter Lachsforelle 6,50

VEGETARISCH

- Linsencrêpe mit Karotten-Nußfüllung auf Ziegenfrischkäseschaum und Rote Bete-Salat 16,00
Spinatknödel mit Bergkäse gefüllt in Parmesansauce mit Marktgemüse und kleinem Salat 16,00

FISCH

- Steinbeisserfilet auf Rote Bete-Kartoffelpüree mit Stangensellerie und Meerrettichschaum 23,00
Seeteufel und Garnele auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Salbeisauce 25,00

FLEISCH

- Überbackenes Filet vom Iberico-Schwein auf süß-sauren Linsen mit Marktgemüse 23,00
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat 22,00
Rosa Rücken und Nüßchen vom Lamm auf Thymianjus mit Bohnen und Kartoffelgratin 26,00
Rinderfilet in der Petersilienkruste auf Schalotten-Balsamicosauce
mit Blattspinat, Marktgemüse und Kartoffel-Mille Feuille 27,00

DESSERT

- Variation von weißer Schokolade und Beeren mit weißem Schokoparfait,
weißem Schokomousse, Johannisbeereis, Beerengrütze und Mohngebäck 14,00
Ingwer-Crème Brûlée mit marinierten Zitrusfrüchten und Orangensorbet 12,00
Österreichische Topfenknödel auf Zwetschkenröster mit Nußkrokant 10,00
Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf 14,00
Warmer Ziegenfrischkäse mit Ofentomaten, Feigensenf, Pesto und altem Balsamico 11,00