

FORSTHAUS
Heisenküche

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

Warme Küche von 18-20.30 Uhr, Samstag + Sonntag auch von 12-14.30 Uhr

VORSPEISE

- Saisonale Blattsalate mit gebratenen Garnelen und Schwarzwurzeln in Orangen-Chili-Vinaigrette 14,00
Rindercarpaccio mit lauwarmen Pilzsalat, Zitronencreme und Parmesan cracker 14,00
Marinierter Thunfisch in Limetten-Papaya-Vinaigrette mit Avocadotatar und Mohnstange 14,00
Gebratene Jacobsmuscheln auf süß-sauren Linsen mit braisiertem Chicorée und Balsamicosauce 16,00

SUPPE

- Kürbis-Orangencremesuppe mit Kürbiskernöl und gebratener Garnele 6,50
Cremesuppe von Edelkastanien mit Wildschweinschinken-Crostini 7,00
Entenconsommé mit Pilzravioli und Gemüse 7,00

VEGETARISCH

- Spinatknödel mit Bergkäse gefüllt in Parmesansauce mit Marktgemüse und kleinem Salat 16,00
Buchweizen crêpe mit Kürbis-Nussfüllung auf Ziegenkäseschaum mit kleinem Salat 16,00

FISCH

- Filet vom Loup de Mer auf Pinienspinat mit Kartoffelpüree und Rotweinbutter 23,00
Saiblingsfilet auf Kürbis-Pinienrisotto mit Zuckerschoten und Rieslingsauce 22,00

FLEISCH

- Geschmorte Bäckchen und rosa Filet vom Duroc-Schwein auf Meaux-Senfsauce
mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin 23,00
½ Gebratene Barbarie-Ente -in zwei Gängen serviert- mit Sesammöhren und Kartoffelstrudel 23,00
Irischer Lammrücken in der Olivenkruste mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin 27,00
Rinderfilet in der Petersilienkruste auf Schalotten-Balsamicosauce
mit Blattspinat, Marktgemüse und Pilzcrêpe 27,00

DESSERT

- Parfait von Roter Grütze im Baumkuchenmantel mit Schokoladenmousse und Schokochip 12,00
Ofenfrische Birnentarte mit Birnen-Vanilleeis und Birnenpüree 12,00
Österreichische Topfenknödel in Mohnbrösel auf Beerengrütze mit Nußkrokant 10,00
Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf 14,00
Warmer Ziegenfrischkäse mit Ofentomaten, Feigensenf, Pesto und altem Balsamico 11,00