

Heidehaus

was kleines vorneweg

Rahmsuppe von Waldpilzen 6,50 €
mit Sauerrahm und Kräuter Croutons

Wildkraftbrühe 7,50 €
mit Wildfleischeinlage und Gemüsewürfeln

Tomaten-Röstbrot 6,50 €
in Butter geröstet mit frischen Tomaten, Knoblauch und Rucola

Carpaccio vom hiesigen Rind 17,50 €
mit gebratenen Waldpilzen, Wallnussöl, Rucola und Hartkäse
dazu reichen wir Baguette
mit Bratkartoffeln 20,50€

Beilagen Salat 4,50 €
verschiedene Blattsalate, Gurken und Tomaten

aus der Vitaminbar

Großer gemischter Salat 9,50 €
verschiedene Blattsalate, Gurken und Tomaten

wahlweise mit: gebratener Hähnchenbrust 3,50€
gebackenem Schafskäse 3,50€
gebratene Scampi (5 Stück) 5,50€

Alle unserer Salate servieren wir mit unserem leckeren Hausdressing oder Americandressing und frischem Baguette Brot

Heidehaus

aus unseren Wäldern

Hausgemachtes Wildsauerfleisch 15, -- €
vom Hirsch mit knusprigen Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade, Preiselbeer – Chutney und einer Salatbeilage

Wildburger „Heidehaus“ 180 g. 15, -- €
180 g. Hirsch in einem Rosmarin Brötchen mit Cheddar Käse, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und Preiselbeer – Chutney dazu Coleslaw und Süßkartoffel Pommes

Wildgulasch 20, -- €
vom Hirsch in einer leckeren Waldpilzsoße, dazu hausgemachter Rotkohl und Butter Spätzle

aus hiesigen Gewässern

Gebratenes Zanderfilet 19,50 €
auf Wirsinggemüse in Rahm, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage

Scholle „Finkenwerder Art“ 18,50€
mit Petersilienkartoffeln, Speckstippe, zerlassener Butter und Salatbeilage

Forelle „Müllerin“ 20, -- €
aus heimischen Gewässern mit frischen Kräutern gefüllt in Butter gebraten dazu reichen wir Salzkartoffeln, flüssige Butter und eine Salatbeilage

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ 11,50 €
mit einer Sauce aus Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke an Bratkartoffeln und einer kleinen Salatbeilage

Heidehaus

Aus dem Stall oder Weide

Schnitzel „Wiener Art“	15,50 €
<i>2 kleine Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites und gebratenem Gemüse gerne reichen wir Preiselbeeren dazu, so wie es klassisch gehört.</i>	
Filetpfanne „Heidehaus“	20,-- €
<i>3 gebratene Schweinemedallions auf Bratkartoffeln mit Bohnen im Speckmantel und Bratensoße</i>	
Rumpsteak 250g	24,-- €
<i>von der Holsteiner Färse, mit gebratenen Zwiebeln und Pilzen dazu reichen wir Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln</i>	
Rinderleber „Berliner Art“	16,50€
<i>an Kartoffelstampf mit Äpfeln und Zwiebeln</i>	
Roastbeef „kalt“	17,50€
<i>mit Bratkartoffeln, hausgemachte Remoulade und Apfel- Möhrensalat</i>	
Bauernfrühstück	12,50 €
<i>mit Holsteiner Katenschinken, Gewürzgurke und Salatbeilage</i>	
Currywurst	8,50 €
<i>in einer fruchtigen Currysauce, Curry und Pommes Frites</i>	
Grünkohl	15,50€
<i>mit Kasslernacken, Kochwurst und Schweinebacke dazu Bratkartoffeln und Senf</i>	

Es geht auch ohne Fleisch

Gnocchi in Sahnesauce 10,50 €
mit gebratenen Waldpilzen, Rucola und Hartkäse

Frische Bandnudeln 11,50 €
in Tomatensauce, frischen Kräutern, Walnüssen, Rucola und cremigem Schafskäse

für unsere Lütten

Hähnchennuggets 7,50 €
6 Nuggets und Pommes Frites

Paniertes Schweineschnitzel 8,50 €
kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites

Fischstäbchen 7,50 €
4 Fischstäbchen an Kartoffelstampf mit Sommergemüse

Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 4. Milch daraus gewonnene Erzeugnisse 5. Fische daraus gewonnene Erzeugnisse 6. Erdnüsse daraus gewonnene Erzeugnisse 7. Sojabohnen daraus gewonnene Erzeugnisse 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie daraus gewonnene Erzeugnisse 10. Senf daraus gewonnene Erzeugnisse 11. Sesamsamen daraus gewonnene Erzeugnisse 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisung des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind. 13. Lupinen daraus gewonnene Erzeugnisse 14. Weichtiere daraus gewonnene Erzeugnisse