

FORSTHAUS
Heisenküche

RESTAURANT CAFÉ WALDTERRASSE
FAMILIE AIGELGREITER · 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

- Winterliche Blattsalate mit Wiener Backhuhn und Limonencreme 12,00
Tafelspitzsülze auf Feldsalat mit Kartoffelcroutons und Kürbiskernölvinaigrette 12,00
Tatar aus der Sedetaler Forelle auf geröstetem Pumpernickel mit eingelegten Gurken 12,00
Gebratener Ziegenkäse im Quinoamantel auf Carpaccio von Gelber und Roter Bete 14,00

SUPPE

- Rinderkraftbrühe mit Frittaten und Eierstich 6,00
Entenbortsch mit Sauerrahm 6,00
Zitronengras-Curryschaumsüppchen mit gebratener Jacobsmuschel 7,50

VEGETARISCH

- Vollkorncrêpe 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

- Sedetaler Lachsforellenfilet auf Veltlinsauce mit grünem Kartoffelpüree und Gemüsesstreifen 24,00
Filet vom Winterkabeljau auf weißem Bohnenpüree
mit Jungzwiebeln, getrockneten Tomaten und Weißweinschaum 24,00

FLEISCH

- Überbackenes Filet und auf Niedertemperatur gegarter Nacken vom Iberico-Schwein
auf süß-sauren Linsen mit Wintergemüse und Balsamicojus 23,00
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat 22,00
Gefülltes Perlhuhn auf Austernpilzrisotto mit geschmorten Ingwermöhren 23,00
Rinderfilet in der Petersilienkruste auf Schalotten-Balsamicosauce
mit Blattspinat, Marktgemüse und Kartoffel-Mille Feuille 27,00

DESSERT

- Ofenfrische Zwetschgentarte mit hausgemachtem Haselnuß-Kaffee-Eis 12,00
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