

FORSTHAUS
Heisenküche

RESTAURANT CAFÉ WALDTERRASSE

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

SPEISEKARTE (Abendkarte Mittwoch-Samstag 18-20.30 Uhr)

VORSPEISE

- Pflücksalate und Kräuter vom Marienhof Esperde mit Ziegenfrischkäse im Quinoamantel 12,00
Röllchen vom Irischen Roastbeef mit wildem Broccoli und Sesam-Senfsauce 12,00
Marinierter Thunfisch in Limetten-Papaya-Vinaigrette mit Avocadotatar und Mohnstange 14,00
Gebratene Jacobsmuscheln auf Linsengemüse mit Chicorée und weißer Balsamicosauce 18,00

SUPPE

- Bärlauchcremesuppe mit Vollkorncroutons und Bündnerfleisch-Crostini 6,50
Rinderkraftbrühe mit Frittaten, Eierstich und Gemüse 6,50
Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen mit Aniscroutons und gebratener Garnele 7,00

VEGETARISCH

- Bärlauchgnocchi auf süß-saurem Rübengemüse in Frischkäsesauce und kleinem Salat 17,00
Spinatknödel mit Bergkäse gefüllt in Parmesansauce mit Marktgemüse und kleinem Salat 16,00

FISCH

- Steinbuttfilet auf Safranrisotto und Muschel-Gemüse-Ragout 25,00
Filet von der Sedetaler Forelle auf Petersilien-Kartoffelpüree mit Veltlinersauce 22,00

FLEISCH

- Rosa Lammhüfte in der Bärlauchkruste auf Rosmarinjus mit Bohnen und Kartoffelgratin 23,00
Geschmorte Bäckchen und rosa Filet vom Duroc-Schwein
auf Meaux-Senfsauce mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin 25,00
Gefülltes Perlhuhn mit Shi Take-Pilzen auf Bärlauchrisotto und Ingwer-Karottengemüse 23,00
Rinderfilet in der Petersilienkruste auf Schalotten-Balsamicosauce
mit Blattspinat, Marktgemüse und Kartoffel-Mille Feuille 28,00

DESSERT

- Ofenfrische Birnentarte mit Birnen-Vanille-Püree und Schokoladeneis 12,00
Vanille-Crème Brûlée und Passionsfruchtsorbet mit marinierten Zitrusfrüchten 12,00
Österreichische Topfenknödel auf Rotweinzwetschgen mit Nußkrokant 10,00
Käsevariation mit Trauben, Nüssen und Feigensenf 14,00
Warmer Ziegenfrischkäse mit Ofentomaten, Feigensenf, Pesto und altem Balsamico 11,00