

# Heideküppel Empfehlung

## **Antipastigemüse mit Oliven**

*Kohlrabi/Paprika/Karotten/Champignons - vegan  
dazu aromatischer Kurkumadip ( Cocos, Limone, Honig, Kardamom und Pfeffer )*  
**13,50 €**

## **Mangold-Käse-Süppchen**

*mit Tomaten-Kräuterbrot*  
**7,50 €**

## **Geflämmter Gomfritzer Ziegenkäse in frischen Feigen**

*Salatbukett/Nusskerne*  
**13,50 €**

## **Bergbauernschnitzel mit Bratkartoffeln**

*- mit Speck, Zwiebeln und Käse überbackenes Hofgut-Schnitzel -*  
**17,50 €**

## **„ Geschnuzzelt Leberli „**

*von Bio-Kalbsleber in pikanter Balsamicojus mit Gewürzgurken  
zum Bärlauchknödel*  
**19,80 €**

## **Surf & Turf**

*Matjesfilet / Rote Bete Salat // Kräuterbrot  
und  
Rehbratwürstchen / Aprikosen-Quitten-Chutney / Sauerkraut*  
**17,80 €**

## **Mangoldkissen gefüllt mit Buchweizen**

*Curcuma-Cocos-Sauce / Salatbukett*  
**15,50 €**

## **Erdbeer-Holunder-Dessert**

*getoppt von hausgemachtem Waldmeistersorbet*  
**8,50 €**

## **Minidessert**

*von mousse au chocolat und Espresso*  
**7,90 €**