

# Heidehaus

## was kleines vorneweg

<b>Rahmsuppe von Waldpilzen</b>	6,50 €
<i>mit Sauerrahm und Kräuter Croutons</i>	
<b>Tomatensuppe</b>	6,50 €
<i>mit Mozzarella Einlage</i>	
<b>Tomaten-Röstbrot</b>	6,50 €
<i>in Butter geröstet mit frischen Tomaten, Knoblauch und Rucola</i>	
<b>Carpaccio vom hiesigen Rind</b>	17,50 €
<i>mit gebratenen Waldpilzen, Wallnussöl, Rucola und Hartkäse</i>	
<i>dazu reichen wir Baguette</i>	
	<i>mit Bratkartoffeln 20,50€</i>

## aus der Vitaminbar

<b>Beilagen Salat</b>	4,50 €
<i>verschiedene Blattsalate, Gurken und Tomaten</i>	
<b>Großer gemischter Salat „ Hähnchenbrust“</b>	12,50 €
<i>verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten und gebratene Hähnchenbrust</i>	
<b>Großer gemischter Salat „ Schafskäse“</b>	11,50€
<i>verschiedene Blattsalate, Gurke, Tomate mit gebackenem Schafskäse und Preiselbeer - Chutney</i>	

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 Schollenfilet** 21,50 €  
*auf Pastinaken- Möhrengemüse in Rahm, Petersilienkartoffeln 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

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	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>	
<b>Filetpfanne „Heidehaus“</b>	20,-- €
<i>3 gebratene Schweinemedallions auf Bratkartoffeln mit Bohnen im Speckmantel und Bratensoße</i>	
<b>Rumpsteak 250g</b>	24,-- €
<i>von der Holsteiner Färse, mit gebratenen Zwiebeln und Pilzen dazu reichen wir Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln</i>	
<b>Rinderroulade</b>	18,50 €
<i>an Rotkohl mit Salzkartoffeln und Bratensauce</i>	
<b>Rinderleber „Berliner Art“</b>	16,50€
<i>an Kartoffelstampf mit Äpfeln und Zwiebeln</i>	
<b>Roastbeef „kalt“</b>	17,50€
<i>mit Bratkartoffeln, hausgemachte Remoulade und Apfel- Möhrensalat</i>	
<b>Bauernfrühstück</b>	12,50 €
<i>mit Holsteiner Katenschinken, Gewürzgurke und Salatbeilage</i>	
<b>Currywurst</b>	8,50 €
<i>in einer fruchtigen Currysauce, Curry und Pommes Frites</i>	

# Heidehaus

## Es geht auch ohne Fleisch

### **Gnocchi in Sahnesauce**

9,50 €

*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*

# Heidehaus

## und was Süßes hinterher

<b>Milchreis</b> <i>warmer Milchreis mit Zimt und Zucker oder heißen Kirschen</i>	6,-- €
<b>Tiramisu</b> <i>Löffelbiskuit in Mascarponecreme mit warmen Apfelkompott</i>	6,50 €
<b>Frische Waffeln</b> <i>mit einer Kugel Vanilleeis und heißen Kirschen</i>	6,50 €

## **Oder schauen sie in unsere Eiskarte**

### 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 SO<sub>2</sub>, 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