

Heidehaus

was kleines vorneweg

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

Hausgemachte Zwiebelsuppe 7,50 €
mit gerösteten Brotwürfeln und Käse überbacken

Tomaten-Röstbrot 6,50 €
mit Basilikum, frischen Tomaten, Knoblauch und Rucola

Carpaccio vom Rinderfilet 17,50 €
*mit gebratenen Champignons, Olivenöl, Rucola und Hartkäse
dazu reichen wir Baguette*

mit Bratkartoffeln 20,50 €

Geräuchertes Forellenfilet 12,50 €
aus der Fischzucht Kortmann – dazu reichen wir Toast und Butter

mit Bratkartoffeln 15,50 €

aus der Vitaminbar

Beilagensalat 4,50 €
mit frischen Salaten und Gemüse aus dem Garten

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

wahlweise mit: gebratener Hähnchenbrust 3,50€
gebackenem Schafskäse 3,50€

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

Heidehaus

aus unseren Wäldern

- Hausgemachtes Wildsauerfleisch** 15, -- €
vom Hirsch und Wildschwein, mit knusprigen Bratkartoffeln, hausgemachter Remouladensauce, Preiselbeeren und einer Salatbeilage
- Wildburger „Heidehaus“ 180 g.** 16,50 €
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 und Wildschwein in einer leckeren Waldpilzsoße, dazu hausgemachter Rotkohl und Butterspätzle

aus hiesigen Gewässern

- Matjesfilets „Hausfrauen Art“** 12,50 €
mit einer Sauce aus Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke an Bratkartoffeln und einer kleinen Salatbeilage
- Gebratenes Zanderfilet** 19,50 €
auf Blattspinat mit Hummersauce, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage
- Forelle „Müllerin“** 20, -- €
aus der Fischzucht Kortmann mit frischen Kräutern gefüllt, in Butter gebraten dazu reichen wir Salzkartoffeln, flüssige Butter und eine Salatbeilage

Heidehaus

Aus dem Stall oder Weide

Currywurst <i>in einer fruchtigen Currysauce, Curry und Pommes Frites</i>	8,50 €
Bauernfrühstück <i>mit Holsteiner Katenschinken, Gewürzgurke und Salatbeilage</i>	12,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ <i>2 kleine Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Salatbeilage</i>	15,50 €
Schnitzel mit Paprikasauce <i>2 kleine Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Salatbeilage, dazu reichen wir eine fruchtige hausgemachte Paprika-Tomatensauce</i>	16,50 €
Rinderleber „Berliner Art“ <i>an Kartoffelstampf mit Äpfeln und Zwiebeln – dazu Cassis-Jus</i>	16,50€
Roastbeef „kalt“ <i>mit Bratkartoffeln, hausgemachte Remoulade und Salatbeilage</i>	17,50€
Filetpfanne „Heidehaus“ <i>3 gebratene Schweinemedallions auf Bratkartoffeln mit Speckbohnen und Champignons in Rahm</i>	20,-- €
Rumpsteak 250g <i>mit gebratenen Zwiebeln und Pilzen dazu reichen wir Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln</i>	24,-- €

Es geht auch ohne Fleisch

Papadelle in Champignon-Rahmsauce 11,50 €
mit 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