

# Zu Beginn

Drei Canapés vom Matjes<sub>1,2,9</sub>  
geröstetes Weißbrot, Pumpernickel, Dill-Mayonnaise,  
Orange & Zitrone 6.50

Matjestatar<sub>2,9</sub>  
auf Kürbis-Datschi mit Dill-Mayonnaise 8.50

Mit Honig & Thymian überbackener Ziegenkäse<sub>1</sub>  
kleiner Wildkräutersalat, dazu Baguette 11.90

## Bowls

Kürbisbowl<sub>7</sub>  
Kürbis eingelegt, Couscous, Sesam,  
marinierte Avocados & Pampelmuse 11.50

Grüne Bowl<sub>1</sub>  
Blattsalate, mariniertes Gemüse & Croutons 12.90

dazu karamellisierte Ziegenkäse 5.00  
dazu gegrillte Poulardenbrust 7.00  
dazu drei Riesengarnelen<sub>3</sub> 9.00

## Suppen

Kürbiscremesuppe<sub>6</sub>  
mit seinem Öl und Kernen 7.50

Rote Beete-Suppe<sub>2,6</sub>  
mit Lachspraline & Creme Fraîche 7.50

Kartoffelrahmsuppe<sub>1,6</sub>  
mit Blutwurst & gerösteten Brotwürfeln 6.50

# Vom Land

Lammrücken an seiner Soße<sub>6</sub>  
pikantes gegrilltes Gemüse, Grilltomate  
& Kürbis-Kartoffel-Gratin 28.90

Kalbsröllchen gefüllt mit Kürbis-Farce<sub>6</sub>  
Thymianjus, wilder Brokkoli & Kartoffelstampf 27.90

Kalbsschnitzel<sub>1</sub>  
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln  
& Salate der Saison 23.90

Petersfelder Wildgoulasch<sub>6</sub>  
Preiselbeerbirne, Rahmwirsing & Kroketten 25.90

## Nordisch by Nature

Labskaus Seemanns Art<sub>2,9</sub>  
mit roter Beete, Spiegelei & Matjes 16.90

# Vom Grill

Argentinisches Rumpsteak 200 g 28.00

Argentinisches Entrecôte 250 g 26.00

Argentinisches Rinderfilet 200 g 29.00

Deutsches Schweinefilet 200 g 16.50

Norwegisches Lachsfilet 200 g<sub>2</sub> 24.50

## **Dazu servieren wir Ihnen**

Kräuterbutter, Sauce béarnaise, Bratkartoffeln  
Grilltomate & marktfrische Salate<sub>6,9</sub>

## **Als Extras bieten wir an**

Steakhouse Fries<sub>1</sub> 3.00

Gegrillte Champignons 4.50

Gegrilltes Gemüse 4.50

# Fleischlos glücklich

## Aus dem Meer

Matjesfilet mit Krabbenrührei<sup>2,3,6,9,13</sup>  
& Bratkartoffeln 16.50

Matjesfilets mit gebratenen Birnen<sup>2</sup>  
Bohnen, Speck & Bratkartoffeln 15.90

Zanderfilet auf der Haut gebraten<sup>2</sup>  
Charlotten-Weißwein-Soße,  
fein geschnittenem Gemüse  
& Petersilienkartoffeln 23.90

## Vegan

Gerösteter Blumenkohl<sup>6</sup>  
Zuckerschoten, Kürbis-Kartoffel-Stampf  
& Paprikamarmelade 16.00

# Zum Schluss

Hausgemachter Käsekuchen<sub>6</sub>  
mit Vanilleeis, Früchtegarnitur  
& Karamellsoße

Warmes Schokoküchlein<sub>1,6,9,14</sub>  
kandierte Erdnüsse & Vanilleeis 7.90

Waldfrüchte-Parfait<sub>6</sub>  
Auf Kirschspiegel, Salzkaramell & Creme Fraîche

## Allergene

1=Glutenhaltig, 2=Fisch, 3=Krebstiere, 4=Schwefeldioxide & Sulfite,  
5=Sellerie, 6=Milch & Laktose, 7=Sesamsamen, 8=Nüsse, 9=Eier, 10=Lupine,  
11=Senf, 12=Soja, 13=Weichtiere, 14=Erdnüsse

RESTAURANT  
HEIDENGRUND