

VORSPEISEN

Ziegenkäse ^{g,a} 11.90€
mit Feigensenf überbacken, dazu
Wildkräutersalat und frisches
Baguette
(vegetarisch)

Rote Beete Carpaccio ^{g,a} 11.90€
mit Ziegenkäse, Rucola,
Kürbiskernöl und Baguette
(vegetarisch)

Lachs Tatar ^{a,d,i} 12.90€
Hausgebeizt, mit feiner Orangen-
marinade, Salatbouquet
und geröstetem Weißbrot

Feldsalat ^{a,3} 9.90€
mit Speck und „Kracherle“
(vegane Variante erhältlich)

KLASSIKER

Cordon Bleu ^{a,c,g,i,l,2,3,11} 18.90€
vom Schwein, gefüllt mit Schinken
und Käse, dazu hausgemachter
Kartoffelsalat

Wiener Schnitzel ^{a,c,i,2} 24.90€
vom Kalb, mit krossen Bratkartoffeln
und Preiselbeeren

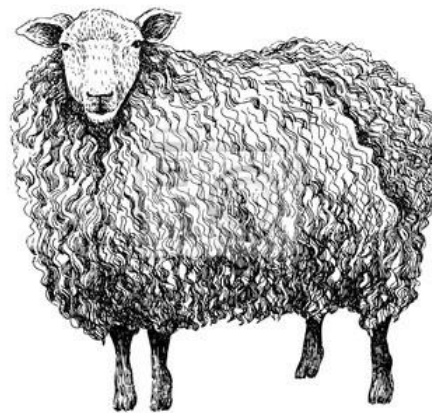
Putensteak ^{a,c,i,g,l,3} 18.90€
in Knusperkruste, mit Sauce
Béarnaise und Kartoffelplätzchen

Zwiebelrostbraten ^{l,i,2,3,14} 25.90€
Tranche vom Angus-Rind,
Rauch-Jus, dazu glasierte Zwiebeln
und Bratkartoffeln mit Speck

Schweinerückensteak ^{g,l,2,3} 19.90€
mit Champignonrahmsoße
und Bratkartoffeln
oder
mit Pfefferrahmsoße
und Eierspätzle ^{a,c,g}

Restaurant Heidegrund

KÖSTLICH SAISONAL
& AUTHENTISCH



WILD- SPEZIALITÄTEN

Rehessenz ^{c,i} 7.90€
mit Rehlößchen

**Ragout vom Schwarz-
und Rotwild** ^{a,c,l,2} 19.90€
mit Preiselbeeren, Blaukraut
und Eierspätzle

Medaillons vom Rotwild ^{a,c,g,h} 23.90€
mit Wildjus, Pfefferkirschen
und Haselnussspätzle

**Geschmorte
Wildschweinkeule** ^{a,c,g,i} 22.90€
in seiner Soße, mit Waldpilzragout,
Wirsinggemüse und Serviettenknödeln

RESTAURANT
HEIDEGRUND

SUPPEN

Kartoffelsuppe ^{l,i,j,2,3} 6.90€
nach Petersfelder Art, mit
geräucherter Knackwurst und
Majoran

Maronensuppe ^{a,g,l} 6.90€
mit geröstetem rohen Schinken
(vegetarische Variante erhältlich)

Kürbis-Cocos 6.90€
Cremsuppe ^{a,c,g}
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
(vegan)

VOM GRILL

Rumpsteak 200g 28.90€
aus Argentinien

Rinderfilet 200g 29.90€
aus Argentinien

Dazu servieren wir Kräuterbutter,
Sauce Béarnaise und Brat-
kartoffeln ^{g,i,c,i,l,1,2,3}

BEILAGEN

Steakhouse Fries ^a 3.50€

Grillgemüse ⁱ 4.00€

Speckbohnen ³ 4.00€

Creme Champignons ^{g,l,3} 4.00€

Großer Salatteller ^{l,i,j,g} 6.90€

Beilagen Salat ^{l,j} 3.50€

Eierspätzle ^{a,c} 4.00€

Pfefferrahmsoße ^{g,l,i} 2.00€

Sauce Béarnaise ^{c,j,g,l,3} 2.00€

Kräuterbutter ^{g,j,1} 2.00€

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Heidegrund Salat ^{a,i,j,l,g,1,2,3} 13.90€

Angemachte Rohkostsalate,
Blattsalat, Käse, Ei und Baguette
(vegetarisch)

Kürbis Bowl ^{a,i,j} 11.90€

Süß-Sauer eingelegter Kürbis,
mit mariniertem Gemüse, Blatt-
salat und Baguette
(vegan)

Kartoffel-Kürbis-Gratin ^{i,g,l,3} 12.90€

mit angemachtem Feldsalat
(vegetarisch)

Tagliatelle ^{a,i,l,g,1,2,3} 12.90€

in Waldpilzragout,
mit Cocktailtomaten, Rucola
und gehobeltem Parmesan
(vegetarisch)



Eten un Drinken
hollt Liev un Seel
binanner!



*Plattdeutsch: „Essen und
Trinken hält Leib und Seele
zusammen!“*

AUS FLUSS & MEER

Zanderfilet ^{a,d,g,i} 22.90€

auf der Haut gebraten,
mit Limettensoße, Grillgemüse
und Petersilien-Kartoffeln

Gebratenes Lachsfilet ^{a,c,d,g} 24.90€

mit Bandnudeln, in Lauch-Rahm

Seehecht im Kräutermantel ^{a,d,c} 20.90€

dazu tomatisiertes Gemüse
und Bratkartoffeln

FÜR DIE LÜTTEN

Für unsere kleinen Gäste
bis 12 Jahre

Kleines Schnitzel ^{a,c} 6.50€

vom Schwein
mit Bratkartoffeln

Chicken Nuggets ^{a,c} 6.00€

mit Pommes frites

Nudeln ^{a,c,i} 3.50€

mit Soße

Portion Pommes ^a 3.50€

Fischstäbchen ^{a,d,g,e} 6.50€

mit Spinat und Kartoffeln

Kinder bis 3 Jahre essen bei uns
kostenfrei.

SÜßE VERFÜHRUNGEN

Kaiserschmarrn ^{g,c,a,h,1,2,11} 8.90€/ Person

nach Hausrezept, mit Vanilleeis
und Schlagrahm

(ab 2 Personen, mind. 30 Minuten)

Geeister Espresso ^{c,g} 6.90€

mit Schaum von der Tonkabohne

Quitten „Schlupfer“ ^{a,c,e,g} 7.90€

mit Quittenkompott
und Schokoladeneis

Allergene & Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=gewachst 13=gentechnisch verändert

a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse, f=Soja g=Milch h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m= Lupine, n= Weichtiere