

Restaurant Heidegrund

KÖSTLICH SAISONAL & AUTHENTISCH

VORSPEISEN

Cremige Burrata auf Tomaten-Carpaccio 14.00 €
G, GL, I, 2, 10
Tomate | Wildkräutersalat | Balsamico

Mille-feuille von Aubergine und Tomate 11.00 €
G, GL, H1, H7, H8
Aubergine | Tomate | Dill | Schmand |
Pinienkerne | Kräuterpesto | Blüten

Beef Tatar mit Feigenchutney A, G, GL, I, K 17.50 €
Eingelegte Schalotten | Wildkräutersalat |
Parmesanchip

Nordseekrabben E, G, GL 19.50 €
Seehasenrogen Kaviar | Crème fraîche |
Wildkräutersalat | Kartoffelchip | Dillöl

SUPPEN

Lauchcremesuppe G, GL, J 8.00 €
Kresse | Paprika-Frischkäse

Hummersuppe E, G, GL, I 9.00 €
Estragonschaum | Nordseekrabben

GRÜNES GLÜCK / FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Caesar Salad A, D1, G, GL, I, J, K, M, 1, 2, 7, 8, 10 16.00 €
Römersalat | geschmorte Tomaten | Parmesan | Brotchips

wahlweise mit Maispouardenbrust 23.50 €

Butter No Chicken in pikanter Tomatensoße G, GL, L, M 22.50 €
Tomate | vegane Butter | Kokosmilch | Zitrone | Kräuterreis

Tagliatelle al Tartufo D1, G, GL 27.50 €
Trüffelrahmsauce | Trüffel | Parmesan | geschmorte Tomate

Blumenkohlsteak 21.50 €
Tomatensugo | geschmortes Zucchini Gemüse | Auberginepüree | gebratene Drillinge | Basilikumöl

KLASSIKER

Wiener Schnitzel <small>A, D1, I, J, K, 8, 10</small> Kalbfleisch Pommes frites Blattsalat Preiselbeeren	31.50 €
Iberico-Schweinerückensteak <small>G, GL, I, J</small> Rosmarinjus Wilder Brokkoli Kartoffelstampf	29.00 €
Maispouardenbrust <small>G, GL, I, J</small> Estragonjus Romanesco Fingermöhren Maiscrème	29.00 €

STEAKS & SPECIAL CUTS

Argentinisches Rinderfilet 200 g	39.00 €
Argentinisches Rumpsteak 200 g	34.00 €
Wagyu Prime Chuck Steak	65.00 €
Planted Steak (vegan) <small>I, J, K</small> 200 g	29.00 €
Chateaubriand 400 g	69.00 €
Dazu servieren wir: Kräuterbutter Rosmarinkartoffeln Bohnen mit Speck Blattsalat	

AUS FLUSS & MEER

Gegrilltes Lachsfilet <small>C, D1, D3</small> Chimichurri Wilder Brokkoli Perlgraupenrisotto Zitrone gegrillt	29.00 €
Ganze Dorade <small>C, G, GL</small> Schnittlauchcreme Fenchel-Orangengemüse Rosmarinkartoffeln	32.00 €

SAISONALE HAUPTGERICHTE

Matjes Hausfrauenart <small>C, G, GL</small> Joghurt Apfel Zwiebel Gewürzgurken Salzkartoffeln	19.50 €
Matjes mit Speck und Zwiebeln <small>C</small> Bohnen mit Speck Salzkartoffeln	22.50 €

BEILAGEN

Süßkartoffel Pommes ^{2, 10}	6.00 €	Estragon-Jus ^{I, J}	3.00 €
Pommes frites ^{2, 10}	5.00 €	Rosmarin-Jus ^{I, J}	3.00 €
Rosmarinkartoffeln	5.00 €	Kräuterbutter ^{1, 2, 7, 8, 10}	3.00 €
Geschmolzene Tomaten ^{I, J, K}	5.00 €	Schnittlauchcreme ^{2, 8, 10}	3.00 €
Blattsalat ^{1, 2, 7, 8, 10} Balsamico Dressing	4.00 €	Mayonnaise ^{1, 2, 8, 10}	1.00 €
		Ketchup ^{J, 2, 8, 10}	1.00 €

SÜßE VERFÜHRUNGEN

Schokoladensoufflé ^{A, D1, G, GL} Mascarponecreme glasierte Kirschen Vanilleeis	11.00 €
Erdbeer-Zitronensorbet ^{A, D1, G, H1} Biskuit Mascarponecreme Baiser	10.50 €
Aprikosentarte ^{A, D1, G, GL} Stachelbeerkompott Vanilleeis	11.00 €
Karamellmousse ^{D1, G, GL, H} Granola Stachelbeerkompott	10.00 €

FÜR DIE LÜTTEN

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre.
Kinder bis 2 Jahre essen bei uns kostenfrei.

Schnitzel ^{A, D1, 2, 10} Kalbsfleisch Pommes frites	11.00 €
Chicken Nuggets ^{A, D1, 2, 10} Pommes frites	10.00 €
Fischstäbchen ^{A, C, D1, M} Erbsen-Möhren-Gemüse Kartoffelpüree	9.00 €
Pommes frites ^{2, 10}	5.00 €
Plant Based Nuggets ^{D1, M, 2, 7, 8, 10} Pommes frites	10.00 €

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- 1 Antioxidationsmittel | Antioxidant
 - 2 Emulgatoren | emulsifiers
 - 3 Farbstoff | pigment
 - 4 Geschmacksverstärker | Flavour enhancer
 - 5 Konservierungsstoffe | preservative
 - 6 Nitritpökelsalz | nitrite pickling salt
 - 7 Stabilisatoren | stabilizers
 - 8 Säuerungsmittel | acidifier
 - 9 Süßungsmittel | sweetener
 - 10 Verdickungsmittel | Thickener
 - 11 geschwefelt | sulfured
 - 12 Koffein | caffeine
 - 13 Chinin | Quinine
 - 14 geschwärzt | blackened
 - 15 gewachst | waxed
 - 16 Nitrat | nitrate
 - 17 Phosphat | phosphate
 - 18 eine Phenylalaninquelle | Phenylalanine
acl alkoholhaltig | alcohol-containing
-
- A Eier / Eierzeugnisse | egg / egg products
 - B Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse | peanut / peanut products
 - C Fisch / Fischerzeugnisse | fish / fish products
 - D1 Gluten Getreide Weizen | Gluten Cereals wheat
 - D2 Gluten Getreide Roggen | Gluten Cereals rye
 - D3 Gluten Getreide Gerste | Gluten Cereals barley
 - D4 Gluten Getreide Hafer | Gluten Cereals oats
 - E Krebstiere / Krebstiererzeugnisse | Crustaceans / crustacean products
 - F Lupine / Lupinerzeugnisse | lupines / lupines products
 - G Milch / Milcherzeugnisse | milk / milk products
 - GL Laktose | lactose
 - H1 Schalenfrucht Mandel | Nut almonds
 - H2 Schalenfrucht Haselnüsse | Nut Hazelnuts
 - H3 Schalenfrucht Walnüsse | Nut Walnuts
 - H4 Schalenfrucht Kaschunüsse | Cashew nuts
 - H5 Schalenfrucht Pecannüsse | pecan nuts
 - H6 Schalenfrucht Paranüsse | Brazil nuts
 - H7 Schalenfrucht Pistazien | Shell fruit pistachios
 - H8 Schalenfrucht Macadamia oder Queenslandnüsse | Macadamia or Queensland nuts
 - I Schwefeldioxid / Sulfite | sulphur dioxide / sulphites
 - J Sellerie / Sellerieerzeugnisse | celery / celery products
 - K Senf / Senferzeugnisse | mustard / mustard products
 - L Sesam / Sesamerzeugnisse | sesame / sesame products
 - M Soja / Sojaerzeugnisse | Soy / soy products
 - N Weichtiere / Weichtiererzeugnisse | molluscs /molluscs products