

Restaurant Heidegrund

KÖSTLICH SAISONAL & AUTHENTISCH

VORSPEISEN

Cremige Burrata auf Tomaten-Carpaccio G, GL, I, 2, 10 Tomate Wildkräutersalat Balsamico	14.00 €
Mille-feuille von Aubergine und Tomate G, GL, H1, H7, H8 Aubergine Tomate Dill Schmand Pinienkerne Kräuterpesto Blüten	11.00 €
Beef Tatar mit Feigenchutney A, G, GL, I, K Eingelegte Schalotten Wildkräutersalat Parmesanchip	17.50 €
Nordseekrabben E, G, GL Seehasenrogen Kaviar Crème fraîche Wildkräutersalat Kartoffelchip Dillöl	19.50 €
Pfifferlingssalat mit Himbeerdressing J, I Wildkräutersalat Himbeeren Schalotten	15.50 €

SUPPEN

Lauchcremesuppe G, GL, J Kresse Paprika-Frischkäse	8.00 €
Hummersuppe E, G, GL, I Estragonschaum Nordseekrabben	9.00 €
Pfifferlingsrahmsuppe g, I Pfifferlinge Kräuterpesto Kresse	9.50 €

GRÜNES GLÜCK / FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Caesar Salad A, D1, G, GL, I, J, K, M, 1, 2, 7, 8, 10 Römersalat geschmorte Tomaten Parmesan Brotchips	16.00 €
wahlweise mit Maispouardenbrust	23.50 €
Butter No Chicken in pikanter Tomatensoße G, GL, L, M Tomate vegane Butter Kokosmilch Zitrone Kräuterreis	22.50 €
Tagliatelle al Tartufo D1, G, GL TrüffelrahmsöÙe Trüffel Parmesan geschmorte Tomate	27.50 €
Blumenkohlsteak Tomatensugo geschmortes Zucchini-gemüse Auberginepüree gebratene Drillinge Basilikumöl	21.50 €

KLASSIKER

Wiener Schnitzel A, D1, I, J, K, 8, 10

Kalbfleisch | Pommes frites | Blattsalat | Preiselbeeren

31.50 €

Iberico-Schweinerückensteak G, GL, I, J

Rosmarinjus | Wilder Brokkoli | Kartoffelstampf

29.00 €

Maispouardenbrust G, GL, I, J

Estragonjus | Romanesco | Fingermöhren | Maiscrème

29.00 €

STEAKS & SPECIAL CUTS

Argentinisches Rinderfilet

200 g

39.00 €

Argentinisches Rumpsteak

200 g

34.00 €

Planted Steak (vegan) I, J, K

200 g

29.00 €

Dazu servieren wir:

Kräuterbutter | Rosmarinkartoffeln | Bohnen mit Speck

Chateaubriand

400 g

69.00 €

Dazu servieren wir:

Kräuterbutter | Rosmarinkartoffeln | Bohnen mit Speck | Blattsalat

AUS FLUSS & MEER

Gegrilltes Lachsfilet C, D1, D3

Chimichurri | Wilder Brokkoli | Perlgraupenrisotto | Zitrone gegrillt

29.00 €

Ganze Dorade C, G, GL

Schnittlauchcreme | Fenchel-Orangengemüse | Rosmarinkartoffeln

32.00 €

SAISONALE HAUPTGERICHTE

Tagliatelle mit Pfifferlingen a, g, h, I

Weißwein Velouté | geschmolzene Tomaten | Cashewkerne

27.50 €

Gebratene Pfifferlinge 200g ¹

Bratkartoffeln | Zwiebeln | Speck (auf Wunsch ohne Speck)

24.00 €

Gebratene Pfifferlinge 150g

Bratkartoffeln | Zwiebeln | Speck (auf Wunsch ohne Speck)

Wahlweise dazu: Kalbsschnitzel (34,00 €) | Argentinisches Rumpsteak (34,00 €) | Maispoularde (29,00 €) | Lachsfilet (30,50 €) | Plant Steak (33,00 €)

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	4.00 €	Mayonnaise 1, 2, 8, 10	1.00 €
Balsamico Dressing			
		Ketchup J, 2, 8, 10	1.00 €

SÜßE VERFÜHRUNGEN

Schokoladensoufflé A, D1, G, GL	11.00 €
Mascarponecreme glasierte Kirschen Vanilleeis	
Topfenknödel mit Zwetschgenkompott A, C, G	11.00 €
Vanilleeis	
Zwetschgensorbet mit Haselnussschaum A, G, H	9.00 €
Kürbiskern-Parfait mit Heidelbeeren A, C, G, H	11.00 €

FÜR DIE LÜTTEN

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

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

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

alcoholhaltig | 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