

Vorspeisen:

Tasse Hochzeitssuppe „Heidjer-Art“ mit Eierstich, Spargelstücken und Fleischklößchen	7,00
Kleiner Salat-Teller der Saison in Dressing	5,20
Garnelen-Pfännchen „Mediterran“ in heißem Knoblauchöl, mit Cherrytomate, Paprikastreifen und ofenwarmem Kräuterbaguette	13,80
* * * *	
Große Currywurst mit Pommes frites	9,90
Sülze vom Spanferkel mit Remouladensauce und Heidjer-Bratkartoffeln	15,50
Hausgemachtes Knipp - Heidjer Spezialität (Grützwurst) mit Gewürzgurke und Heidjer-Bratkartoffeln	16,50
Matjestopf nach Hausfrauenart mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Heidjer Bratkartoffeln	15,80

Vegetarische / Vegane Gerichte:

Vegetarischer Teller Ravioli mit Steinpilzfüllung in Petersilienbutter geschwenkt, mit geschmorten Kirschtomaten	14,80
Veganer Teller Gemüse-Röstis mit Hummuscreme und Couscous	14,80
Gebackener Camembert mit fritierter Petersilie, Preiselbeeren und Toast	12,80
Spargel Salat-Teller mit grünem Spargel, Grünen Salat, Tomaten und Gurken in Vinigrette, dazu Kräuter-Baguette	14,80

Spargelkarte

Frischer Spargel aus der Region

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	6,20
* * * * *	
Frischer deutscher Stangenspargel dazu zerlassene Butter und Heidekartoffeln	21,90
Frischer deutscher Stangenspargel mit Rührei, dazu zerlassene Butter und Heidekartoffeln	24,90
Frischer deutscher Stangenspargel mit Heideschinken oder Schweineschnitzel dazu zerlassene Butter und Heidekartoffeln	28,50
Frischer deutscher Stangenspargel mit Medaillons vom Schweinefilet mit Pfeffersauce und Heidekartoffeln	29,90
Portion Stangenspargel (Stangenspargel = 500g Rohgewicht)	15,00
Portion Sauce hollandaise	3,50

Frischer Fisch aus eigener Teichwirtschaft:

Geräuchertes Forellenfilet (aus eigener Räucherei) mit Rührei und Heidjer Bratkartoffeln	16,80
Zanderfilet nach „Müllerin-Art“ gebraten mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Gurkensalat	24,80

Bei Fragen zu **Allergenen und Zusatzstoffen** reichen wir gern eine **separate Speisekarte**, sprechen Sie uns hierzu bitte an. Wir können keine 100%ige Garantie geben, dass die Speisen glutenfrei sind, da wir in der Küche mit Mehl arbeiten und die Speisen durch die Luft kontaminiert sein können!

Heidschnuckenfleisch aus eigener Herde:

Schnucken-Mix: Heidschnuckenbratwurst und Heidschnucken-Knipp (Grützwurst) mit warmen Apfel-Preiselbeer-Spalten und Heidjer Bratkartoffeln	18,80
Gebratene Heidschnuckenleber mit gebackenen Zwiebelringen, warmen Apfel-Preiselbeer-Spalten und Kartoffelschnee	18,80
Heidschnuckenbraten mit Rosmarinsauce, Bohnenbündchen im Speckmantel, Heidekartoffeln und gefüllter Birne mit Kronsbeeren	27,80

Klassiker:

Schweineschnitzel nach Jäger Art (180 g) mit Champignonrahmsauce und Pommes frites	18,80
Cordon bleu mit Pommes frites und Salatanlage Gefülltes Schweineschnitzel mit Kochschinken und Käse	21,50
Putenschnitzel „Oriental“ mit gebackener Banane, Curryrahm und Butterreis	21,50
Rinderroulade gefüllt nach Hausmacher Art mit Apfelrotkohl und Heidekartoffeln	21,50
Rumpsteak nach Art des Hauses (200g) mit Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes frites	27,80
Eckernworther Grillteller Medaillons von Rind und Pute, mit Würstchen, Sauce Choron (Sauce hollandaise mit Tomatenmark) Grilltomate und Kartoffelrösti	26,80
Wildteller „Hubertus“ Braten aus der Hirschkalbskeule mit Rosmarinsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten	24,80
Zwei Medaillons vom Wildschweinrücken mit Kräuterkruste überbacken, Preiselbeerpfeffersauce, Rosenkohl und Kartoffelrösti	26,80

*Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln
berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €*