

Vorspeisen:

Tasse Hochzeitssuppe „Heidjer-Art“ mit Eierstich, Spargelstücken und Fleischklößchen	7,00
Tasse Kürbissuppe	6,00
Kleiner Salat-Teller der Saison in Dressing	5,20
Garnelen-Pfännchen „Mediterran“ in heißem Knoblauchöl, mit Cherrytomate, Paprikastreifen und ofenwarmem Kräuterbaguette	13,80

* * * *

Alles Matjes - Alles gut!

Matjestopf nach Hausfrauenart mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Heidjer Bratkartoffeln	15,80
Matjesteller nach Art des Hauses Matjesfilet, Sherrymatjes und Brathering, Hausfrauensauce und Heidjer Bratkartoffeln	17,80

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

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

Herbstgerichte

Herbstsalat-Teller Frische Salate der Saison in Orangen-Vinaigrette, Champignons, Mandarinen und Walnüssen, dazu Kräuter-Baguette	13,80
Frische Champignons in Speck und Zwiebeln gebraten, dazu Rührei und Heidjer Bratkartoffeln	17,80
Pastateller „Mediterran“ Gebratene Riesen-Garnelen auf Kräuternudeln mit Pesto, Paprika und Cherrytomaten	17,80
Hamburger Pannfisch mit Senfsauce und Heidjer-Bratkartoffeln	17,80

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	26,80

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!

Große Currywurst mit Pommes frites	9,90
Sülze vom Spanferkel mit Remouladensauce und Heidjer-Bratkartoffeln	15,50
Putenschnitzel „Oriental“ mit gebackener Banane, Curryrahm und Butterreis	21,50
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfeffersauce, Bohnenbündchen im Speckmantel und Kartoffelröstis	22,80
Schweineschnitzel nach Jäger Art (180 g) mit Champignonrahmsauce und Pommes frites	18,80
Schweineschnitzel nach Balkan-Art (180 g) mit Paprikasauce und Butterreis	18,80
Schweineschnitzel „Madagaskar“ (180 g) mit Pfeffersauce und Pommes frites	18,80
Cordon bleu mit Pommes frites und Salatanlage Gefülltes Schweineschnitzel mit Kochschinken und Käse	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

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

Neu ab November
Jeden Freitag und Samstag Abend :

Halbe Ente

–frisch aus dem Backofen–

mit Entensauce, Rotkohl und Kartoffelknödel
für 23,50 € pro Person
Nur auf Vorbestellung