

Vorspeisen:

Tasse Hochzeitssuppe „Heidjer-Art“
mit Eierstich, Spargelstücken und Fleischklößchen **6,40**

Tasse Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken **6,00**

Kleiner Salat-Teller der Saison in Dressing **4,90**

Garnelen-Pfännchen „Mediterran“
in heißem Knoblauchöl, mit Cherrytomate,
Paprikastreifen und ofenwarmem Kräuterbaguette **13,50**

* * * *

Matjestopf nach Hausfrauenart
mit Äpfeln und Zwiebeln,
dazu Heidjer Bratkartoffeln **14,80**

Große Currywurst mit Pommes frites **9,50**

Sülze vom Spanferkel
mit Remouladensauce und Heidjer-Bratkartoffeln **14,80**

Vegetarische / Vegane Gerichte:

Vegetarischer Teller
Tortellini mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter geschwenkt,
mit geschmorten Kirschtomaten **13,80**

Veganer Teller
Rote Beete-Röstis mit Humuscreme
und Gemüse-Couscous **13,80**

Gebackener Camembert
mit fritierter Petersilie, Preiselbeeren und Toast **11,80**

Bunter Salat-Teller mit Kräuter-Baguette
Grüner Salat, Tomaten, Gurken und Mais
in Joghurt-Dressing **10,80**

Auf Wunsch mit gebratenen Putenstreifen **14,80**

Regionale Küche

Frischer Fisch aus eigener Teichwirtschaft:

Eckernwother Spiegelkarpfen „blau“
mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter
und Heidekartoffeln **20,50**
(wir servieren den Karpfen einmal heiß nach!)

Geräuchertes Forellenfilet (aus eigener Räucherei)
mit Rührei und Heidjer Bratkartoffeln **15,80**

Zanderfilet nach „Müllerin-Art“ gebraten
mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Gurkensalat **23,80**

Heidschnuckenfleisch aus eigener Herde:

Heidschnuckensülze mit Remouladensauce
Gewürzgurke und Heidjer-Bratkartoffeln **15,50**

Schnucken-Mix: Heidschnuckenbratwurst
und Heidschnucken-Knipp (Grüzwurst)
mit warmen Apfel-Preiselbeer-Spalten
und Heidjer Bratkartoffeln **17,80**

Heidschnuckenbraten mit Rosmarinsauce,
Bohnenbündchen im Speckmantel, Heidekartoffeln
und gefüllter Birne mit Kronsbeeren **26,50**

Hausgemachtes Knipp - Heidjer Spezialität (Grüzwurst)
mit Gewürzgurke und Heidjer-Bratkartoffeln **15,50**

Putenschnitzel „Oriental“
mit gebackener Banane, Curryrahm und Butterreis **19,80**

Schweineschnitzel nach Jäger Art (180 g)
mit Champignonrahmsauce und Pommes frites **18,50**

Cordon bleu mit Pommes frites und Salatanlage
Gefülltes Schweineschnitzel
mit Kochschinken und Käse **19,80**

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfeffersauce,
Bohnenbündchen im Speckmantel und Kartoffelröstis **21,80**

Wildteller „Hubertus“
Braten aus der Hirschkalbskeule mit Rosmarinsauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten,
gefüllte Birne mit Kronsbeeren **24,80**

Rinderroulade gefüllt nach Hausmacher Art
mit Apfelrotkohl und Heidekartoffeln **19,80**

Rumpsteak nach Art des Hauses (200g)
mit Kräuterbutter, Grilltomate
und Pommes frites **27,80**

*Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln
berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €*

Unsere Saison-Spezialitäten

Ab 15. Februar:

Frische Stinte in Buchweizenmehl gebacken
mit Heidjer-Bratkartoffeln und Gurkensalat **23,80**

Heidjer-Grünkohl
Grünkohl mit Heidjer-Pinkel, Kasseler,
Bauchfleisch und Schinkenwurst, dazu Heidekartoffeln **19,90**