Vorspeisen:

Tasse Hochzeitssuppe „Heidjer-Art“ mit Eierstich, Spargelstücken und Fleischklößchen	6,60
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	15,50
Matjesteller nach Art des Hauses Matjesfilet, Sherrymatjes und Brathering, Hausfrauensauce und Heidjer Bratkartoffeln	17,50

Vegetarische / Vegane Gerichte:

Vegetarischer Teller Tortellini mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter geschwenkt, mit geschmorten Kirschtomaten	14,50
Veganer Teller Rote Beete-Röstis mit Hummuscreme und Gemüse-Couscous	14,50
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	11,50
Auf Wunsch mit gebratenen Putenstreifen	15,50
Auf Wunsch mit 6 gebratenen Garnelen	17,50

Sommergerichte

Sommersalat-Teller Frische Salate der Saison in Vinaigrette, Fetakäse, Wassermelone und Blaubeeren, dazu Kräuter-Baguette	13,50
Frische Champignons in Speck und Zwiebeln gebraten, dazu Rührei und Heidjer Bratkartoffeln	17,50
Sülze vom Spanferkel mit Remouladensauce und Heidjer-Bratkartoffeln	14,50
Pastateller „Mediterran“ Gebratene Riesen-Garnelen auf Kräuternudeln mit Pesto, Paprika und Cherrytomaten	17,50

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	27,50
Schnucken-Pfanne Tranchen vom gebratenen Heidschnuckenrücken mit Rosmarinpreiselbeersauce, Rosenkohl und Bohnen auf Heidjer-Bratkartoffeln	30,50

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	24,50
* * * *	
Große Currywurst mit Pommes frites	9,90
Putenschnitzel „Oriental“ mit gebackener Banane, Curryrahm und Butterreis	20,50
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfeffersauce, Bohnenbündchen im Speckmantel und Kartoffelröstis	22,50
Schweineschnitzel nach Jäger Art (180 g) mit Champignonrahmsauce und Pommes frites	18,80
als XXL Jäger-Schnitzel (300g) mit Pommes	24,80
Cordon bleu mit Pommes frites und Salatanlage Gefülltes Schweineschnitzel mit Kochschinken und Käse	20,50
Wildteller „Hubertus“ Braten aus der Hirschkalbskeule mit Rosmarinsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten	24,80
Rinderroulade gefüllt nach Hausmacher Art mit Apfelrotkohl und Heidekartoffeln	20,50
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 €*