

Vorspeisen:

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

6,80

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

Pastateller „Mediterran“
Gebratene Riesen-Garnelen auf Kräuternudeln mit Pesto, Paprika und Cherrytomaten

17,80

Frische Champignons in Speck und Zwiebeln gebraten,
dazu Rührei und Heidjer Bratkartoffeln

18,50

Matjestopf nach Hausfrauenart
mit Äpfeln und Zwiebeln,
dazu Heidjer Bratkartoffeln

15,80

Große Currywurst mit Pommes frites

9,90

Vegetarische / Vegane Gerichte:

Herbstsalat-Teller
Frische Salate der Saison in Vinaigrette, Champignons, Orange und Walnüssen, dazu Kräuter-Baguette

13,80

Vegetarischer Teller
Tortellini mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter geschwenkt, mit geschmorten Kirschtomaten

14,80

Veganer Teller
Rote Beete-Rösti mit Humuscreme und Gemüse-Couscous

14,80

Gebackener Camembert
mit frittierter Petersilie, Preiselbeeren und Toast

12,80

Regionale Küche

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

Heidschnuckenfleisch aus eigener Herde:

Schnucken-Mix: Heidschnuckenbratwurst und Heidschnucken-Knipp (Grüzwurst)
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

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

30,80

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

Sülze vom Spanferkel

mit Remouladensauce und Heidjer-Bratkartoffeln

15,50

Hausgemachtes Knipp - Heidjer Spezialität (Grüzwurst)
mit Gewürzgurke und Heidjer-Bratkartoffeln

16,50

Putenschnitzel „Oriental“
mit gebackener Banane, Curryrahm und Butterreis

20,80

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

20,80

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfeffersauce,
Bohnenbündchen im Speckmantel und Kartoffelrösti

22,80

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

20,80

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

27,80

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