

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-Röstis mit Humuscreme und Gemüse-Couscous	14,80
Gebackener Camembert mit fritierter 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 (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
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 (Grützwurst) 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 Kartoffelröstis	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 Umbestellung auf Bratkartoffeln
berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €*