

Vorspeisen:

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

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

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

* * * *

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

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

Vegetarische / Vegane Gerichte:

3 Steckrüben-Pastinaken-Rösti
mit Sourcreme und Salatbouquet **12,50**

Vegetarischer Teller
Tortellini mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter geschwenkt,
mit geschmorten Kirschtomaten und Kräuter-Baguette **13,80**

Veganer Teller
Rote Beete-Röstis mit Hummuscreme
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**

Spargelkarte

Frischer Spargel aus Benzen

Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen **5,90**

* * * * *

Frischer deutscher Stangenspargel
dazu zerlassene Butter und Heidekartoffeln **20,50**

Frischer deutscher Stangenspargel mit Rührei,
dazu zerlassene Butter und Heidekartoffeln **23,50**

Frischer deutscher Stangenspargel
mit Heideschinken oder Schweineschnitzel
dazu zerlassene Butter und Heidekartoffeln **26,50**

Frischer deutscher Stangenspargel
mit Medaillons vom Schweinefilet mit Pfeffersauce
und Heidekartoffeln **28,50**

Portion Stangenspargel **13,50**
(Stangenspargel = 500g Rohgewicht)

Portion Sauce hollandaise **3,50**

Heidschnuckenfleisch aus eigener Herde:

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

Gebratene Heidschnuckenleber
mit gebackenen Zwiebelringen,
warmen Apfel-Preiselbeer-Spalten
und Kartoffelschnee **18,50**

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

Frischer Fisch aus eigener Teichwirtschaft:

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**

* * * * *

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

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

als XXL Jäger-Schnitzel (300g) mit Pommes **23,50**

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**

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

Wildteller „Hubertus“
Braten aus der Hirschkalbskeule mit Rosmarinsauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten **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 €*