

Vorspeisen:

Tasse Hochzeitssuppe „Heidjer-Art“ mit Eierstich, Spargelstücken und Fleischklößchen	5,80
Tasse Kürbissuppe	5,20
Kleiner Salat-Teller der Saison in Dressing	4,40
Garnelen-Pfännchen „Mediterran“ in heißem Knoblauchöl, mit Cherrytomate, Paprikastreifen und ofenwarmem Kräuterbaguette	11,50
* * * *	
Matjestopf nach Hausfrauenart mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Heidjer Bratkartoffeln	13,50
Große Currywurst mit Pommes frites	8,90
Sülze vom Spanferkel mit Remouladensauce und Heidjer-Bratkartoffeln	13,50

Vegetarische / Vegane Gerichte:

Vegetarischer Teller Tortellini mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter geschwenkt, mit geschmorten Kirschtomaten und Kräuter-Baguette	12,80
Veganer Teller Rote Beete-Röstis mit Humuscreme und Gemüse-Couscous	11,80
Gebackener Camembert mit fritierter Petersilie, Preiselbeeren und Toast	10,80
Bunter Salat-Teller mit Kräuter-Baguette Grüner Salat, Tomaten, Gurken und Mais in Joghurt-Dressing	9,80
Auf Wunsch mit gebratenen Putenstreifen	13,80

Regionale Küche

Frischer Fisch aus eigener Teichwirtschaft:

Hausgemachte Karpfensülze mit Remouladensauce und Heidjer Bratkartoffeln	12,80
Eckernwother Spiegelkarpfen „blau“ mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und Heidekartoffeln <i>(wir servieren den Karpfen einmal heiß nach!)</i>	18,50
Geräuchertes Forellenfilet (aus eigener Räucherei) mit Rührei und Heidjer Bratkartoffeln	14,80
Zanderfilet nach „Müllerin-Art“ gebraten mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Gurkensalat	21,80

Heidschnuckenfleisch aus eigener Herde:

Schnucken-Mix: Heidschnuckenbratwurst und Heidschnucken-Knipp (Grützwurst) mit warmen Apfel-Preiselbeer-Spalten und Heidjer Bratkartoffeln	16,50
Heidschnuckenbraten mit Rosmarinsauce, Bohnenbündchen im Speckmantel, Heidekartoffeln und gefüllter Birne mit Kronsbeeren	24,50

Neu ab Oktober Jeden Mittwoch und Freitag Abend :

Halbe Ente
–frisch aus dem Backofen–
mit Entensauce, Rotkohl
und Kartoffelknödel
für 19,50 € pro Person
Nur auf Vorbestellung

Hausgemachtes Knipp - Heidjer Spezialität (Grützwurst)
mit Gewürzgurke und Heidjer-Bratkartoffeln **13,50**

Putenschnitzel „Oriental“
mit gebackener Banane, Curryrahm und Butterreis **17,90**

Schweineschnitzel nach Jäger Art (180 g)
mit Champignonrahmsauce und Pommes frites **16,80**

Cordon bleu mit Pommes frites und Salatanlage
Gefülltes Schweineschnitzel
mit Kochschinken und Käse **17,80**

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfeffersauce,
Bohnenbündchen im Speckmantel und Kartoffelröstis **19,50**

Wildteller „Hubertus“
Braten aus der Hirschkalbskeule mit Rosmarinsauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten,
gefüllte Birne mit Kronsbeeren **22,50**

Rinderroulade gefüllt nach Hausmacher Art
mit Apfelrotkohl und Heidekartoffeln **17,80**

Rumpsteak nach Art des Hauses (200g)
mit Kräuterbutter, Grilltomate
und Pommes frites **25,80**

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

Unsere Saison-Spezialitäten

Heidjer-Grünkohl
Grünkohl mit Heidjer-Pinkel, Kasseler,
Bauchfleisch und Schinkenwurst,
dazu Heidekartoffeln **17,80**

Gänsebraten
Gänsebrust und Gänsekeule
mit Äpfeln und Rosinen, Gänsesauce,
Apfelrotkohl und Heidekartoffeln **27,50**