

Vorspeisen:

Tasse Hochzeitssuppe „Heidjer-Art“ mit Eierstich, Spargelstücken und Fleischklößchen	6,40
Tasse Kürbissuppe	6,00
Kleiner Salat-Teller der Saison in Dressing	4,90
Garnelen-Pfännchen „Mediterran“ in heißem Knoblauchöl, mit Cherrytomate, Paprikastreifen und ofenwarmem Kräuterbaguette	13,50
* * * *	
Matjestopf nach Hausfrauenart mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Heidjer Bratkartoffeln	14,80
Große Currywurst mit Pommes frites	9,50
Sülze vom Spanferkel mit Remouladensauce und Heidjer-Bratkartoffeln	14,80

Vegetarische / Vegane Gerichte:

Vegetarischer Teller Tortellini mit Kürbisfüllung in Petersilienbutter geschwenkt, mit geschmorten Kirschtomaten, Champignons und Kürbiswürfel	13,80
Veganer Teller Rote Beete-Röstis mit Humuscreme 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

Regionale Küche

Frischer Fisch aus eigener Teichwirtschaft:

Hausgemachte Karpfensülze mit Remouladensauce und Heidjer Bratkartoffeln	15,50
Eckernwother Spiegelkarpfen „blau“ mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und Heidekartoffeln <i>(wir servieren den Karpfen einmal heiß nach!)</i>	20,50
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

Heidschnuckenfleisch aus eigener Herde:

Schnucken-Mix: Heidschnuckenbratwurst und Heidschnucken-Knipp (Grützwurst) mit warmen Apfel-Preiselbeer-Spalten und Heidjer Bratkartoffeln	17,80
Heidschnuckenbraten mit Rosmarinsauce, Bohnenbündchen im Speckmantel, Heidekartoffeln und gefüllter Birne mit Kronsbeeren	26,50

Neu ab Oktober Jeden Mittwoch und Freitag Abend :

Halbe Ente
–frisch aus dem Backofen–
mit Entensauce, Rotkohl
und Kartoffelknödel
für 22,50 € pro Person
Nur auf Vorbestellung

Hausgemachtes Knipp - Heidjer Spezialität (Grützwurst)
mit Gewürzgurke und Heidjer-Bratkartoffeln 15,50

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

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

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

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 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 €*

Unsere Saison-Spezialitäten

Heidjer-Grünkohl
Grünkohl mit Heidjer-Pinkel, Kasseler,
Bauchfleisch und Schinkenwurst,
dazu Heidekartoffeln 19,90

Gänsebraten
Gänsebrust und Gänsekeule
mit Äpfeln und Rosinen, Gänsesauce,
Apfelrotkohl und Heidekartoffeln 29,90