

Vorspeisen:

|                                                                                                                                      |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Tasse Hochzeitssuppe „Heidjer-Art“</b><br>mit Eierstich, Spargelstücken und Fleischklößchen                                       | <b>6,80</b>  |
| <b>Tasse Zwiebelsuppe</b><br>mit Croutons und Käse überbacken                                                                        | <b>6,40</b>  |
| <b>Kleiner Salat-Teller der Saison in Dressing</b>                                                                                   | <b>5,20</b>  |
| <b>Garnelen-Pfännchen „Mediterran“</b><br>in heißem Knoblauchöl, mit Cherrytomate,<br>Paprikastreifen und ofenwarmem Kräuterbaguette | <b>13,80</b> |

\* \* \* \*

|                                                                                                 |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Matjestopf nach Hausfrauenart</b><br>mit Äpfeln und Zwiebeln,<br>dazu Heidjer Bratkartoffeln | <b>15,80</b> |
| <b>Große Currywurst mit Pommes frites</b>                                                       | <b>9,90</b>  |
| <b>Sülze vom Spanferkel</b><br>mit Remouladensauce und Heidjer-Bratkartoffeln                   | <b>15,50</b> |

Vegetarische / Vegane Gerichte:

|                                                                                                                                                                |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Vegetarischer Teller</b><br>Tortellini mit Kürbisfüllung in Petersilienbutter geschwenkt,<br>mit geschmorten Kirschtomaten, Champignons<br>und Kürbiswürfel | <b>14,80</b> |
| <b>Veganer Teller</b><br>Rote Beete-Röstis mit Humuscreme<br>und Gemüse-Couscous                                                                               | <b>14,80</b> |
| <b>Gebackener Camembert</b><br>mit fritierter Petersilie, Preiselbeeren und Toast                                                                              | <b>12,80</b> |
| <b>Bunter Salat-Teller mit Kräuter-Baguette</b><br>Grüner Salat, Tomaten, Gurken und Mais<br>in Joghurt-Dressing                                               | <b>11,50</b> |
| <b>Auf Wunsch mit gebratenen Putenstreifen</b>                                                                                                                 | <b>15,50</b> |

Regionale Küche

Frischer Fisch aus eigener Teichwirtschaft:

|                                                                                                                                                                       |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Eckernworther Spiegelkarpfen „blau“</b><br>mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter<br>und Heidekartoffeln<br><i>(wir servieren den Karpfen einmal heiß nach!)</i> | <b>22,50</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                                                                                                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Geräuchertes Forellenfilet</b> (aus eigener Räucherei)<br>mit Rührei und Heidjer Bratkartoffeln | <b>16,80</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                                                                                                       |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Zanderfilet nach „Müllerin-Art“ gebraten</b><br>mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Gurkensalat | <b>24,80</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

Heidschnuckenfleisch aus eigener Herde:

|                                                                                                                                                            |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Schnucken-Mix:</b> Heidschnuckenbratwurst<br>und Heidschnucken-Knipp (Grützwurst)<br>mit warmen Apfel-Preiselbeer-Spalten<br>und Heidjer Bratkartoffeln | <b>18,80</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                                                                                                                                        |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Heidschnuckenbraten</b> mit Rosmarinsauce,<br>Bohnenbündchen im Speckmantel, Heidekartoffeln<br>und gefüllter Birne mit Kronsbeeren | <b>27,80</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                                                                                                             |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Hausgemachtes Knipp - Heidjer Spezialität (Grützwurst)</b><br>mit Gewürzgurke und Heidjer-Bratkartoffeln | <b>16,50</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                                                                                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Putenschnitzel „Oriental“</b><br>mit gebackener Banane, Curryrahm und Butterreis | <b>21,50</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                                                                                              |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Schweineschnitzel nach Jäger Art (180 g)</b><br>mit Champignonrahmsauce und Pommes frites | <b>18,80</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                                                                                                                  |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Cordon bleu mit Pommes frites und Salatanlage</b><br>Gefülltes Schweineschnitzel<br>mit Kochschinken und Käse | <b>21,50</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                                                                                                            |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Medaillons vom Schweinefilet mit Pfeffersauce,</b><br>Bohnenbündchen im Speckmantel und Kartoffelröstis | <b>22,80</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                                                                                                                                                              |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Wildteller „Hubertus“</b><br>Braten aus der Hirschkalbskeule mit Rosmarinsauce,<br>Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten,<br>gefüllte Birne mit Kronsbeeren | <b>24,80</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                                                                                                        |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Rinderroulade gefüllt nach Hausmacher Art</b><br>mit Rouldensauce, Apfelrotkohl und Heidekartoffeln | <b>21,50</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                                                                                                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Rumpsteak nach Art des Hauses (200g)</b><br>mit Kräuterbutter, Grilltomate<br>und Pommes frites | <b>27,80</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

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

Unsere Saison-Spezialitäten

|                                                                                                                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Heidjer-Grünkohl</b><br>Grünkohl mit Heidjer-Pinkel, Kasseler,<br>und Schinkenwurst,<br>dazu Heidekartoffeln | <b>21,80</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                                                                                                                            |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Gänsebraten</b><br>Gänsebrust und Gänsekeule<br>mit Äpfeln und Rosinen, Gänsesauce,<br>Apfelrotkohl und Heidekartoffeln | <b>32,80</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

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*

