

Heide News

LIEBE GÄSTE!

Wir bleiben für Euch da! Die warme Jahreszeit steht vor der Tür. Jetzt schon freuen wir uns auf unvergessliche Sommerabende in unserem Biergarten. Bis dahin werden wir Sie mit leckeren Gerichten verwöhnen. Sie können Ihr Essen fertig zubereitet oder vakuumiert für den nächsten Tag erhalten. Unser Küchenchef Cedi Laschet hat in der folgenden Zeitung mehrere leckere Gerichte für Sie zusammengestellt.

#HEIDETOGO

Lasst uns die Freude am Essen miteinander teilen. Postet unter dem **#heidetogo** euren Gaumenschmaus von zu Hause aus.

Bring deine eigene Box mit! Gemeinsam reduzieren wir den enormen Verpackungsmüll. Gerne verpacken wir eure Speisen in die mitgebrachten Behälter.

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere leckere Küche hat wieder durchgehend von **12 - 21 Uhr** geöffnet. Bitte bestellen Sie Ihre Speisen rechtzeitig vor, damit die Wartezeit vor Ort verkürzt wird.

KEIN AUTO?!

Sie haben kein Auto oder wissen nicht, wie Sie Ihr leckeres Essen in der Heide abholen sollen? Gerne liefern wir Ihnen die Speisen nach Hause. Dies gilt nur in Lichtenbusch (B&D) - Oberforstbach, Schleckheim und Walheim und nach persönlicher Absprache.

ANGEBOT

Wir bitten um Verständnis, dass sich unser Angebot immer unter Berücksichtigung der aktuellen Lage versteht.

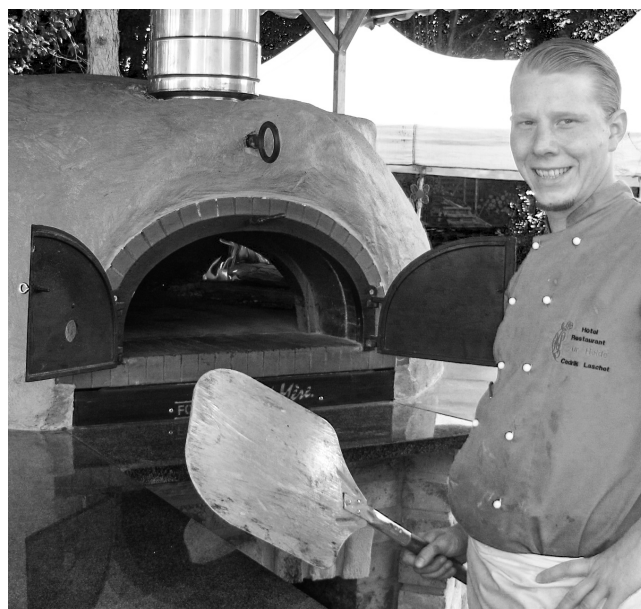
**VIELEN DANK FÜR IHRE
UNTERSTÜTZUNG!**

HEIDE @ HOME

Kochen Sie, leckere Heide-Gerichte ganz einfach zu Hause fertig. Die Speisen sind vorgegart und vakuumiert und können so mindestens 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zur Zubereitung erhalten Sie eine Anleitung von unserem Küchenchef Cedi Laschet. Bestellen Sie einfach aus unserer Karte mit dem Hinweis **Heide@Home**. Um Vorbestellung wird gebeten.

SPEZIALITÄTEN AUS DEM HOLZOFEN

In unserem Holzofen „Four Grand mère“ warten leckere Spezialitäten auf Sie. Ob Pizzen nach Ihrer Wahl, Spare-Ribs oder Lammschulter. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Iberico-Spare-Ribs
mit Krautsalat und Pommes-frites Euro 16,00

Pizza Margaritha (ab 17 Uhr) Euro 9,00

Pizza mit Belag nach Wahl (ab 17 Uhr)
Salami - Schinken - Champignons - Mais-
Zwiebeln - Peperoni - Tomaten - Paprika -
Mozzarella- Thunfisch Euro 11,00

Serrano Schinken & Rucola (ab 17 Uhr)
oder Gambas & Knoblauch Euro 13,00

MITTAGSKARTE MO-FR VON 12-15 UHR

Käsespätzle
mit Speck und Röstzwiebeln Euro 5,00

Züricher Geschnetzeltes
von der Pute mit Röstitaler Euro 7,00

„Zimmermanns Bratwurst“
mit Bratkartoffeln und Bratenjus Euro 6,00

Currywurst mit Fritten Euro 5,00

Gulasch vom Schwein mit Spätzle Euro 7,00

Gemischter Salat Euro 4,00
mit gebratenen Pilzen Euro 6,00

Home-Office oder Mittagspause?! Unter der Woche können Sie unsere Heide-Klassiker gerne von 12-15 Uhr bei uns bestellen. Lieferung nur nach Absprache.

SPARGEL



Frischer Stangenspargel mit Sauce
Hollandaise und Salzkartoffeln 🌿 Euro 17,00

Frischer Stangenspargel
nach Mainzer Art mit Käse
und Schinken überbacken
dazu Salzkartoffeln Euro 20,00

Beilagenportion Spargel 🌿 Euro 8,00

Nur Saisonal!
Bitte fragen Sie bei unseren Mitarbeitern nach.

ZWEISAMKEIT GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

1 kg Lammschulter Provencale
im Holzofen geschmort an Lammjus
mit Gratin und Rosmarinkartoffeln
dazu Speckbohnen Euro 20,00 pro P.

„Chateaubriand“
an Sauce Béarnaise und Pfefferahmsauce
mit Bratkartoffel und Gratin dazu
buntes Gemüse Euro 30,00 pro P.

„FAMILIÄR & PERSÖNLICH“

Lassen Sie sich von Familie Laschet und dem Heide Team „familiär und sehr persönlich „ empfangen, wir sorgen für die richtige Stimmung.



DOUBLE MERCI

Wir möchten uns im Namen der Familie und Mitarbeiter als Erstes von ganzem Herzen bei unseren treuen Gästen für die tolle Unterstützung bedanken.

Gespannt warten wir täglich auf den ersehnten Startschuss Sie wieder bei uns willkommen heißen zu dürfen.

Mit Freude blicken wir auf den Moment, Ihr Essen nicht mehr in Tüten zu packen. Wir wollen Ihren Besuch wieder zu einem unvergesslichen Erlebnis machen und Sie von Herzen verwöhnen.

GETRÄNKE

2020 Ellermann Spiegel Auxerrois,
QBA, Pfalz (rund/trocken) Euro 12,00

2019 Bötzinger Spätb. Weißherbst,
Kabinett, Kaiserstuhl (trocken) Euro 12,00

2018 Château d'Oupia, «AR26»
AOC, Minervois (trocken) Euro 16,00

Bitburger Longnec 0,33l Euro 2,00

Afri Cola/ Afri Light 1l Euro 3,00

Bluna Orange/ Zitrone 1l Euro 3,00

DATUM: STETS AKTUELL		KULINARIK GUIDE		HOTEL RESTAURANT BAR	
SUPPEN		FLEISCHGERICHTE			
Bärlauchcrèmesuppe mit Lachsstreifen	Euro 5,00	Rosa gebratener Lammrücken in feiner Kräuterkruste mit Speckbohnen und Gratin Euro 23,00			
Möhren-Ingwersuppe mit Putenspieß	Euro 6,00	Gebratene Entenbrust in einem Honig-Sesammantel an Orangensauce mit winterlichem Gemüse und Gratin Euro 22,00			
KLEINE KÖSTLICHKEITEN		Parma-Schweinefilet an Monschauer Senfsauce mit Speckbohnen und Kroketten Euro 20,00			
Hausgemachtes Rindercarpaccio an Salatbouquet und Parmesan	Euro 15,00	Gratinierte Filetspitzen vom Rind - Schwein - Kalb; an Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Kartoffeln unter einer Kräuterkruste gratiniert Euro 18,00			
5 Gambas in Knoblauch - Olivenöl mit Bruschetta	Euro 13,00				
Bärlauchtagiatelle mit buntem Gemüse 🍄	Euro 11,00				
SALATE		RIND			
„Salatteller Ziege“ im Tempurateig mit Feigensenf 🍄	Euro 14,00	Argentinisches Rinderfilet an Sauce Béarnaise mit Gratin und Gemüse Euro 26,00			
„Salatteller Cesar“ Römersalat mit Putenbrust	Euro 13,00	Argentinisches Rumpsteak an Pfeffersauce mit Zwiebel- Champignons und Pommes-frites Euro 23,00			
„Salatteller Heidi“ gemischter Salat mit Rinderfilet und Bratenjus	Euro 15,00	SCHNITZEL			
FISCH		Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Serrano-Schinken und mittelaltem Gouda dazu Salat und Bratkartoffel Euro 20,00			
Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste an violetter Senfsauce und Lauchgemüse	Euro 22,00	„Original Wiener“ Kalbsschnitzel dazu Salat und Pommes-frites Euro 17,00			
Gegrilltes Lachsfilet an Sauce Béarnaise mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	Euro 22,00	Schweineschnitzel „Berner Art“ oder „Pfeffer“ dazu Salat und Pommes-frites Euro 15,00			
NUR FÜR KIDS		DESSERT			
Chicken Nuggets mit frischem Gemüse und Pommes-frites	Euro 6,00	Creme-brulée Euro 5,00			
Kalbsschnitzel mit frischem Gemüse und Pommes-frites	Euro 9,00	Kaiserschmarren mit Vanillesauce Euro 5,00			
...und nach dem Essen wartet ein kleiner Nachtsch.		Schokoladenkuchen mit weißer Schokoladensauce Euro 5,00			
		Skyr Obstbecher Krokant Euro 5,00			
🍄 = VEGETARISCH					

SCHÖNSTER BIERGARTEN IN DER EUREGIO

Den Sommer unter freiem Himmel genießen. In unserem Garten Erlenpütz warten diesen Sommer lokale Highlights auf Sie.

BIERGARTEN „ERLENPÜTZ“

Die Sonne lacht, egal ob Frühling oder Sommer, wer will denn da noch in der Stube hocken?! Kommen Sie in unseren Garten „Erlenpütz“, der vermeintlich schönste Biergarten in der Euregio. Genießen Sie leckere Spezialitäten aus dem Holzofen, bei entspannter Atmosphäre auf der wohlgepflegten Wiese unseres Gartens.

Am Abend ist unser „Erlenpütz“ effektiv illuminiert und macht Ihren Feierabend oder das ersehnte Treffen mit Familie und Freunden unvergesslich.



GRILLBÜFFET

Ab 20 Personen, oder das was Corona zulässt ;-)) verzaubern wir Ihr Fest oder Ihre Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Event. Genießen Sie in unserem Biergarten ein reichhaltiges Grillbuffet mit verschiedenen Flammkuchen und Leckereien aus der Patisserie. Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage unter Feiern & Events - Bankettmappe.

SHUFFLEBOARDBAHN

Ob alt oder jung, das historische Spiel bekannt von Kreuzfahrtschiffen ist für jeden geeignet. Mit einem Cue wird versucht die Discs in das gegenüberliegende Feld zu schieben. Aber vorsicht mit den Linien... Eine gesellige Sportart für Jedermann.
1 Std. für 30 € und jede weitere Std. 20 €

Ruft uns an, oder informiert euch unter www.heide-aachen.de. Gerne informieren wir euch schon heute über unsere Angebote. Wir freuen uns auf euren Besuch.

CAMPING DINNER

Restaurantfeeling in den eigenen, fahrenden vier Wänden... genießen Sie leckere Heide-Gerichte in Ihrem Wohnmobil.

Und so funktioniert's...

- > reservieren Sie einen unserer Premium-Parkplätze
- > bei Ankunft melden Sie sich bitte telefonisch, unsere Mitarbeiter erwarten Sie mit einer Welcome-Box
- > nach Auswahl der Speisen und Getränke servieren wir in gewohnter Restaurant-Qualität.
- > unsere Mitarbeiter stehen Ihnen allzeit telefonisch zur Seite
- > Kontaktlose Bezahlung möglich

...einfach anfahren und genießen...



Familiär
und sehr persönlich
... auch für zu Hause



Kontakt

Hotel Zur Heide GmbH & Co.KG
Raafstrasse 76-80
DE-52076 Aachen

Karl-Heinz Laschet
Yannik Laschet
Cedrik Laschet

Handy: +49 177 6806039
Tel: +49 2408 925260
info@hotel-zur-heide-aachen.de
hotel-zur-heide-aachen.de
#heidetogo