

Muscheln

„Rheinische Art“

an Weißweinsauce mit Gemüse Julienne dazu Pommes-frites oder Schwarzbrot 25,90 €

„à la crème“

an Knoblauchcrème mit Gemüse Julienne dazu Pommes-frites oder Schwarzbrot 25,90 €

Specials

Grillteller „Heide Art“

vom Rind - Schwein - Lamm - Pute dazu Salat und Bratkartoffeln 25,90 €

Frischlingsrücken

unter einer Champignonkruste an Portweinjus mit Gemüse und Kroketten 32,90 €

Smoky Heide

mit Kirschholz unter einer Glosche geräuchert

Lammragout

mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln 27,90 €

Gerichte für Kinder bis 12 Jahren

Kalbschnitzel oder Chicken Nuggets oder Cheeseburger

mit Erbsen & Möhrchen dazu Pommes-frites und nach dem Essen wartet noch ein Eis auf euch

14,90 €

Suppen

Waldpilzcrème

mit Cognacrahm

8,90 €

Französische Zwiebelsuppe

mit Gruyère gratiniert

8,90 €

Vorspeisen

Hausgemachtes Rinder-Carpaccio

mit Basilikum-Pesto dazu Parmesan und Salat

20,90 €

Zander im Pankomantel

an Zitronen - Knoblauch Mayonnaise mit Feldsalat

20,90 €

5 Gambas

an Knoblauchrahm mit Spinat unter Gruyère gratiniert

20,90 €

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse

an Limetten-Vinaigrette dazu Salat und Walnüsse V

18,90 €

Schnitzel

Cordon Bleu vom Kalb

*an Sauce Hollandaise gefüllt mit Serrano und mittelaltem Gouda
dazu Salat und Bratkartoffeln*

29,90 €

„Original Wiener“

Kalbsschnitzel an Preiselbeeren dazu Salat und Pommes-frites

28,90 €

Schweineschnitzel „Berner Art“

*mit Champignons - Sauce Bénaise und Käse gratiniert
dazu Salat und Pommes-frites*

23,90 €

Rind

Filet Stroganoff

Rinderfiletspitzen mit Basmatireis und Salat

28,90 €

Argentinisches Rumpsteak

an Pfefferrahmsauce mit Zwiebel-Champignons und Pommes-frites

33,90 €

„Chateaubriand“ 550 g ab 2 Pers.

*mit Cognac am Tisch flambiert an Sauce Béarnaise und Pfefferrahmsauce
dazu Gemüse und Beilagen nach Wahl*

49,90 € p/P

„Chateaubriand Surf & Turf“ 550 g ab 2 Pers.

*mit Cognac am Tisch flambiert an Krabben-Bisque und Sauce Béarnaise
dazu Gambas mit Gemüse und Beilagen nach Wahl*

59,90 € p/P

Fleisch

Parma-Schweinefilet

an Monschauer-Senfsauce mit Speckbohnen und Kroketten

29,90 €

Putensteak Royal

mit Camembert überbacken dazu Zuckerschoten-Möhren Gemüse und Kroketten

24,90 €

Rheinischer Sauerbraten

mit Rotkohl und Serviettenknödeln

25,90 €

Gratinierte Filetspitzen

vom Rind - Schwein - Kalb an Pfefferrahmsauce

mit Gemüse und Kartoffeln unter einer Kräuterkruste gratiniert

27,90 €

Fisch

Gebratener Lachs

an Sauce Béarnaise mit Gemüse und Reis

33,90 €

Edelfischpfanne

*vom Lachs - Zander - Seelachs - Gamba an Weißweinsauce
dazu Spinat und Kartoffeln mit Apfel-Calvados gratiniert*

32,90 €

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüse-Rösti

mit Kräuterschmand und gebratenen Pilzen **V**

17,90 €

Anti-Pasti Pfännchen

mit Rosmarinkartoffeln und Feta gratiniert **V**

19,90 €

Walnuss Ravioli mit Gorgonzola **V**

19,90 €

Desserts

Dame-Blanche

mit belgischer Callebaut-Schokolade

9,90 €

Heide Becher

Vanilleeis mit gesalzenen Nüssen und Kaffeelikör

9,90 €

Crème-brûlée

von der Tonkabohne mit Cointreau am Tisch flambiert

9,90 €

Apfel-Mandel Serviettenknödel

mit Bio-Vanilleeis

9,90 €

Bratapfel

mit Zwetschgen-Glühwein Ragout an Vanillesauce und Bio-Printen-Eis

9,90 €