

ZUR HEIDE



OSTERKARTE

VORSPEISEN

MAGERE SCHWEINEBÄCKCHEN SOUS-VIDE

mit Feldsalat an lauwarmen Kartoffel-Speck-Vinaigrette

20,90

BUNTE BETE CARPACCIO MIT ZIEGENKÄSE

an Limetten-Vinaigrette dazu Apfel-Calvados und Pinienkerne V

19,90

BRUNNENKRESSE SCHAUMSUPPE

mit Croutons und hausgebeiztem Lachs

9,90

DUETT VON LACHS UND SEETEUFEL

im Serrano-Mantel an Yuzu-Sauce auf Spinat und Basmatireis

37,90

ANGUS ROASTBEEF

an Pfefferrahmsauce mit Portweinschalotten dazu Brokkoli und Kroketten

37,90

GESCHMORTE LAMM HAXE

an Lammjus auf Erbsenpüree mit glasierten Möhren und Kartoffelgratin

37,90

„ORIGINAL WIENER“

vom Kalb an Preiselbeeren dazu Salat und Pommes-frites

31,90

PRIMAVERA DI BURRATA

bunte Tomaten mit Pesto auf gegrillten Zucchini-Streifen

mit Rosmarinkartoffeln und Burrata-Stracciatella gratiniert V

28,90

HAUSGEMACHTER EIERLIKÖR-CHEESECAKE

mit frischen Beeren und lauwärmer Schokoladensauce

10,90

DAME-BLANCHE

mit belgischer Callebaut-Schokolade

10,90

HAUPTSPEISEN

VORSPEISEN

HAUPTSPEISEN

DESSERT

RESERV.: +49 (0) 2408 925 260



ZUR HEIDE
hotel restaurant bar



OSTERMENÜ

MAGERE SCHWEINEBÄCKCHEN SOUS-VIDE

mit Feldsalat an lauwarmen Kartoffel-Speck-Vinaigrette

oder

BUNTE BETE CARPACCIO MIT ZIEGENKÄSE

an Limetten-Vinaigrette dazu Apfel-Calvados und Pinienkerne V

DUETT VON LACHS UND SEETEUFEL

im Serrano-Mantel an Yuzu-Sauce auf Spinat und Basmatireis

oder

ANGUS ROASTBEEF

an Pfefferrahmsauce mit Portweinschalotten dazu Brokkoli und Krokettens

oder

GESCHMORTE LAMM HAXE

an Lammjus auf Erbsenpüree mit glasierten Möhren und Kartoffelgratin

HAUSGEMACHTER EIERLIKÖR-CHEESECAKE

mit frischen Beeren und lauwarmer Schokoladensauce

65,90 PRO PERSON