

Suppen

Französische Zwiebelsuppe

mit Gruyère gratiniert

9,90 €

Rote Paprika-Chorizo Suppe

mit Puten-Spieß

9,90 €

Vorspeisen

Hausgemachtes Rinder-Carpaccio

mit Basilikum-Pesto dazu Parmesan und Salat

20,90 €

Fünf Gambas

unter feiner Kräuterkruste in Knoblauch-Olivenöl dazu Bruschetta

20,90 €

Gebratene Gänseleber

auf Apfeltarte mit Portwein-Jus

21,90 €

Antipasti-Pfännchen

mit Feta gratiniert und Bruschetta **V**

18,90 €

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse

an Limetten-Vinaigrette dazu Salat und Pinienkerne **V**

18,90 €

Schnitzel

Cordon bleu vom Kalb

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

29,90 €

„Original Wiener“

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren dazu Salat und Pommes frites

28,90 €

Schweineschnitzel „Heide Art“

an Pfefferrahmsauce oder pikanter Rahmsauce dazu Salat und Pommes frites

23,90 €

Salate

Salatteller „Heidi“

mit Rinderfiletspitzen und Portwein-Jus

20,90 €

Salatteller „Caesar“

mit Putenbruststreifen

16,90 €

22,90 €

Salatteller „Fischernetz“

verschiedene Fischarten mit Weißweinsauce

19,90 €

Salatteller „Val-Dieu“

*gebackener „Bouquet des Moines“ an Preiselbeeren **V***

19,90 €

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 €

Pilzgerichte

Waldpilzpflanne

*mit Gemüserästi und Kräuter-Dip **V***

19,90 €

Carrié vom Jungschwein

an Pfifferlingrahmsauce dazu Gemüse und Kroketten

28,90 €

Salatteller „Pilze“

*an Preiselbeeren-Vinaigrette mit gebratenen Pilzen **V***

18,90 €

Fisch

Lachsfilet BBQ-Style

an Café-de-Paris-Sauce mit grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln

33,90 €

Edelfischpfanne

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

32,90 €

Rind

Argentinisches Rinderfilet

an Portwein-Jus mit grünem Spargel und Pancetta-Kroketten

39,90 €

Argentinisches Rumpsteak

an Pfefferrahmsauce mit Zwiebel-Champignons und Pommes frites

33,90 €

Surf & Turf

*Hausgemachtes Rinder-Carpaccio mit Thunfischsteak
dazu Passe-Pierre und hausgemachte Tagliatelle*

34,90 €

Fleisch

Lammhaxe Provençale

mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

32,90 €

Parma-Schweinefilet

an Monschauer Senfsauce mit Speckbohnen und Kroketten

29,90 €

Gratinierte Filetspitzen

*vom Rind - Schwein - Kalb an Pfefferrahmsauce
mit Gemüse und Kartoffeln unter einer Kräuterkruste gratiniert*

27,90 €

BBQ-Spare-Ribs 500 g

mit Krautsalat und Pommes frites

25,90 €

Vegetarische Gerichte

Grüner Spargel

an Café-de-Paris-Sauce mit Gruyère-Tomaten und Rosmarinkartoffeln **V**

21,90 €

Tagliatelle

aus eigener Herstellung mit Pilzraumsauce dazu Rucola und Parmesan **V**

19,90 €

Gerichte für Kinder

bis 12 Jahre - und nach dem Essen wartet noch ein Eis auf euch

Cheeseburger

mit Tomaten & Gurken dazu Pommes frites

14,90 €

Kalbschnitzel oder Chicken Nuggets

mit Erbsen & Möhrchen dazu Pommes frites

14,90 €

Desserts

Crème brûlée

von der Tonkabohne

9,90 €

Hausgemachter Eierlikör-Cheesecake

mit frischen Beeren und lauwarmen Schokoladensauce

10,90 €

Dame-Blanche

mit belgischer Callebaut-Schokolade

9,90 €

Heide-Becher

Vanilleeis mit gesalzenen Nüssen und Kaffeeликör

9,90 €

Apfel-Mandel-Serviettenknödel

mit Vanilleeis und Erdbeeren

9,90 €

Käseplatte

mit Kirschholz geräuchert an Feigensenf und Zwiebel-Chutney

12,90 €