

Köstlich Willkommen



Am 20.09.1929 vom Urgroßvater Albert Heede eröffnet.
Seit vier Generationen Gastlichkeit. Damals Ausflugsgastronomie,
heute ein Hotel - Restaurant mit ausgezeichnetem Ruf.

Für Ihr leibliches Wohl kocht unser Küchenteam mit Küchenmeister Torsten Heede,
deutsche Küche mit mediterranen Einflüssen. Besonderer Wert wird dabei auf saisonale, frische
Produkte und Lieferanten aus unserer Region gelegt. **Wir bitten deshalb um ihr Verständnis das für
die frische Zubereitung, zwischen Bestellung & servieren eine Wartezeit entstehen kann !**

Gerne verwöhnen wir Sie in unserem Restaurant mit unseren a la carte Gerichten oder Menüs.
Bei größeren Gruppen (ab 15 Personen) ist kein a la carte mehr möglich !
Hierfür erhalten Sie auf Anfrage für Vorbestellungen unsere Speisekarte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und

Guten Appetit

- Vorspeisen & kleine Gerichte -

... **Carpaccio Crostini...** € 9,50

mit Coppa (hausg. - itl. Rohschinken, Schwein), geröstete Knoblauchcrostini,
Rosmarinöl, Rucola & Tomaten in Balsamico

(Allergene: 1,14,15)

... **Gambas al Ajillo ...** € 9,50

Spanische Knoblauchgarnelen im
Olivenweißweinsud, Kräuter & Baguette

(Allergene: 1,2,9,14)

... **Fetakäse / Original FILOS Schafskäse ...** € 11,50

Mit Honig gebraten, in Olivenöl mariniert, als Cremefüllung,
gegrillte Zucchini, griechischer Joghurt, Brotkorb

(Allergene: 1,7,14)

... **Pfifferlinge a la creme ...** € 12,50

Tagliarini, Pfifferlinge in Rahm, Kirschtomaten,
Gartenkraut & Rettichsprossen

(Allergene: 1,7,14,15)

- Suppen -

... **Mediterrane Fischsuppe ...** € 7,50

Paprika, Rotbarbe, Garnele, Tomate, Aioli, Crouton

(Allergene: 1,2,4,7,9,14)

... **Pfifferlingcremesuppe ...** € 6,00

Pfifferlinge, gebratener Lardo, Kürbiskernöl

(Allergene: 7,9,14)

- Hauptgänge -

... Stifado ... € 15,00

Gemischtes Wildragout nach griechischer Art
(Rotwein, Oregano, Knoblauch & Tomaten) mit Champignons,
Silberzwiebeln, Kanarischen Kartoffeln & Salatteller

(Allergene: 1,3,7,9,14)

... Schnitzel / Pfifferlinge ... € 19,50

Zwei Schnitzel, gebratene Pfifferlinge, Rahmsoupe,
Kartoffelrösti, Salatteller

(Allergene: 1,3,7,14,15)

... Poulardenbrust / Pfifferlinge ... € 18,50

gefüllt mit Pfifferlingen, Parmesanrisotto, Gorgonzolasoupe,
gebratene Pfifferlinge & Rucolasalat in Tomatenvinaigrette

(Allergene: 7,8,9,14)

... "Pata Negra" IBERICO-Schweinfilet ... € 21,50

am Stück gebraten, Tomaten-Chorizogemüse, Kichererbsen,
zweierlei Mojo & Kanarische Kartoffeln

(Allergene: 1,8,14)

... Beste von Lamm & Schwein ... € 21,50

Lammrücken im Parmaschinkenmantel, Portweimbalsamicojus,
geschmorte Spitzpaprika, gebackene Kartoffeln

(Allergene: 7,9,14)

... **Geschmortes Rinderbäckchen** ... € 17,50
Rotweinsoupe, Kartoffelstampf mit Zitronenöl,
Bundmöhren, geschmorte Schalotten und Rettichsprossen
(Allergene: 7,9,14)

... **Triologie vom Fischfilet** ... € 18,50
Seeteufel, Roter Schnapper & Zander, Wasabischaum,
warmer Gurkenradischensalat, Wakamealgen & Patatas Bravas
(Allergene: 2,4,7,9,14)

... **Piccata Milanese**... € 14,50
Zwei Auberginenschnitzel in Parmesanhülle,
Tomatensoupe, Zucchini, Basilikumtagliarini, gemischter Salat
(Allergene: 1,3,7,9)

Vegetarisch

... **Nugget's / Kindergericht** ... € 8,50
- Für Erwachsene / € 11,50 -
Panierte Hähnchenbrust, Tomatendip,
Pommes frites & kleiner Salat
(Allergene: 1,3,7,9,10,14)

... **Unsere ANGUS Rindersteaks** finden Sie auf einer separaten Seite ...

Selbstverständlich können Sie auch Bratkartoffeln bestellen. Hierfür müssen wir Ihnen jedoch für Mehraufwand zusätzlich 1,50 € pro Portion berechnen.

- Dessert -

... **Wilde Kombination** ... € 7,50

Basilikumparfait, Erdbeeren, Minzpesto,
geeister Espresso

(Allergene: 3,5,7,8)

... **Pastéis de Nata** ... € 7,50

Portugiesische Blätterteigtörtchen mit
warmen Vanillepudding, Vanilleeis, Karamel

(Allergene: 1,3,5,7)

... **Gelato / Eiskrem** ... € 6,00

Vanille-, Haselnuß- & Joghurthimbeereis mit
Erdbeermark & Früchten

(Allergene: 7,8)

... **Creme Bruleé** ... € 5,00

Flambierte Milchcreme mit
Rhabarberkompott & Waldbeeren

(Allergene: 3,7,8,14)

Für eine Dessertbestellung bitten wir sie die Küchenannahmezeiten zu beachten.

Bestellungen sind mittags **nach 14.00 Uhr** &
abends nach 20.00 Uhr leider nicht mehr möglich !



1. Stellen Sie sich Ihr "Angus Wunschsteak" zusammen.

Rodeosteak-Spieß (Medaillon's, Zwiebel, Chili, Bacon ¹⁴)	220g	€ 19,50	280g	€ 22,50
Rumpsteak	220g	€ 22,50	300g	€ 26,50
Filet Steak (Nicht als well done möglich !)	220g	€ 29,50	300g	€ 36,50
Huftsteak Zarte Hüfte	250g	€ 19,50	300g	€ 23,50

Wählen Sie Ihren bevorzugten Garpunkt: *rare-blutig* / *medium-rosa* / *well done-durch*
Jetzt bestimmen Sie bitte **je eine Beilage** und dann wünschen wir Ihnen "Guten Appetit" !

2. Soße & Dips

BBQ-Butter ^(7,15)
Spanische Mojo Soße ⁽¹⁴⁾
Pfeffersoße ^(6,9,14)

3. Salat & Gemüse

Speckbohnen ⁽¹⁵⁾
Kleiner Beilagensalat ^(7,9,14)

4. Beilagen

Pommes frites
Kartoffel Wedges
Kartoffelgratin ⁽⁷⁾

Heede's Giant Angusbeef Burger 450g € 16,50

(Allergene: 1,7,10,11,14,15)

230 g Angus Rindfleischpattie im Weizensesambun mit Tomatensalza, Gurke,
Smoked BBQ-Soße, Bacon, Zwiebelringe, Cheddar und Kartoffeldipper mit Sour Cream

Unser Tipp



Den besonderen Geschmack erleben!

- Auszeichnungspflichtige Allergene -

Wir haben unsere Gerichte mit den enthaltenen Allergenen gekennzeichnet. Da wir in unserer Küche alle Produkte verarbeiten, können sich unbeabsichtigt Inhaltsstoffe vermischen oder Spurenelemente enthalten ! Hierfür übernehmen wir keine Haftung.

Seit 13.12.2014 müssen die 14 häufigsten Allergene gekennzeichnet werden.

Die Allergene um die es geht sind:

1. *Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer usw.)*
2. *Krebstiere (Shrimps, Garnelen usw.)*
3. *Eier (Mayonnaise usw.)*
4. *Fisch (alle Fischarten)*
5. *Erdnüsse (Erdnussöl usw.)*
6. *Soja (Sojasauce, Tofu usw.)*
7. *Milch (Butter, Käse, Laktose usw.)*
8. *Schalenfrüchte(Mandel, Haselnüsse usw.)*
9. *Sellerie (in Brühen und Saucenansätzen)*
10. *Senf (Senfkörner, Ketchup usw.)*
11. *Sesamsamen (Sesamöl usw.)*
12. *Lupine (Lupinenmehl usw.)*
13. *Weichtiere (Tintenfisch, Austern usw.)*
14. *Schwefeldioxid und Sulfite (Trockenfrüchte, Wein, Essig)*

Zusatzstoffe:

15. *Nitrit (Konservierungsstoff)*

Zusatzstoffe sind in unserem Restaurant kein Thema mehr, sollten dennoch welche vorhanden sein, sind diese selbstverständlich ausgewiesen.