



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, inspiriert durch unseren
Küchenmeister Torsten Heede, eine moderne Küche mit mediterranen
Einflüssen, wobei besonderer Wert auf saisonale, frische Produkte,
Wild aus regionaler Jagd und meist Lieferanten aus
unserer Region gelegt wird.

**Wir bitten deshalb um ihr Verständnis, dass für die frische Zubereitung,
zwischen Bestellung & Servieren eine Wartezeit entstehen kann !**

Gerne verwöhnen wir Sie in unserem Restaurant mit unseren
Gerichten oder Menüs. **Bei Gruppen (ab 10 Personen),**
bitten wir Sie um Vorbestellungen aus unserer Speisekarte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und freuen uns,
Sie von unserer Idee für gutes Essen begeistern zu können.

Guten Appetit

- Vorspeisen -

(Als kleiner Hauptgang serviert / 3,00 € Aufschlag)

... Carpaccio vom Black Angus Rind ... € 16,50

Rinderfilet | Basilikumpesto | geröstete Haselnuss |
Grana Padano | Rucola | Trüffelmascarponemousse
(Allergene: 1,8,14)

... Gebeizter Lachs ... € 14,50

Bao Bun | Wasabi Mayonnaise | Tomate | Avocado |
Dill | gedünstete Zwiebel | Aioli | Feldsalat
(Allergene: 1,3,4,7,14)

... Langostinos (Garnelen) ... € 16,50

Hummus | grüner Spargel | Mojo rosso |
Erbsenkeimlinge | Balsamicogel mit Hibiskus
(Allergene: 2,11)

... Gegrillter Octopus (Pulpo) ... € 17,50

Patatas | Chorizo | Zitronenöl |
Paprika | Aioli | Petersilie
(Allergene: 3,7,13,14,15)

- Suppen -

... Erbsensuppe ... € 8,50

Kernöl | Erbse früh & spät | rosa Rinderrücken
(Allergene: 7)

... Fischsuppe „Bouillabaisse Style“ ... € 9,50

Meeresfrüchte | Rote Meerbarbe | Lauch | Creme fraiche
(Allergene: 2,4,7,9,14)

- Hauptgänge -

... Involtni vom Kaninchen ... € 28,50

Kaninchenrücken | Demiglace | weiße Rübe | junge Möhre |
Kaiserschote | Kalamata Olive | Patatas Bravas mit spicy Pimientocreme
(Allergene: 7,9,14)

... Sanft geschmorte Lammstelze ... € 26,50

Portweinjus | Aioli | Bohnencassoulet |
Strauchtomate | orientalischem Couscous
(Allergene: 1,7,9,14,15)

... Sous vide gegartes Schweinefilet ... € 26,50

Demiglace | grüner Spargel | gebratene Waldpilze |
Petersilienwurzel | Olivenkartoffelpüree
(Allergene: 7,9,14,15)

... Variation vom Wildschwein ... € 32,50

- Aus heimischer Jagd -

Keule rosé | Filet im Seranoschinken | Heidelbeersöße |
scharfe Birne | frittiertes Blumenkohl | Polentaplätzchen
(Allergene: 3,7,9,14)

... Stifado ... € 24,50

- Wildgulasch, griechische Art -

Geschmortes Wildschweinragout mit mediterranen Aromen |
Austernpilze | gegrillte Schalotten | Pellkartoffel | Salatteller
(Allergene: 7,9,14)

... Gedämpfter Kabeljau ... € 27,50

wildfang | Soße Beurre blanc | Limonentagliarini |
Crispi Pankokruste | gefüllte Minipaprika

(Allergene: 1,3,4,7,9,14)

... Maishuhn Caprese ... € 26,50

Maispouardenbrust | getrocknete Tomate | Mozzarella |
Rosmarinjus | Parmesanrisotto | Rucola mit Auberginenantipasti

(Allergene: 7,9,14)



.. Frische Waldpilze / Vegetarisch ... € 21,50

planted.steak (Veganer Fleischersatz / Sojaprotein, Rote Bete, Bohnen-, Reismehl & Rapsöl)
verschiedene Sorten | Champignonsoße | Lauchzwiebeln | Spinatspätzle |
Grana Padano | Lollo Rosso in Tomatenvinaigrette

(Allergene: 1,3,6,7,14)

Heede's Klassiker

- Jede Karte ein neues/altes Gericht aus den 90ern -

... Wiener Schnitzel ... € 26,50

Kalbschnitzel vom Rücken, in Schmalz gebraten,
Sardellenring gefüllt mit Kapern, Preiselbeeren,
Petersilienkartoffeln & Salatteller

(Allergene: 1,3,7,14)



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

Bavette USA / RUB-Style (Flanksteak, zart & saftig)	250g	€ 28,50		
Rumpsteak	220g	€ 29,50	300g	€ 34,50
Filet Steak (Nicht als well done möglich!)	220g	€ 37,50	300g	€ 42,50
Kanarischer Fleischspieß	240g	€ 29,50		

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 etc.

Röstzwiebelbutter ⁽⁷⁾
Pfeffersoße ^(6,9,14)

Mojo & Aioli ⁽¹⁴⁾ 

3. Salat & Gemüse

Speckbohnen ⁽¹⁵⁾
Kleiner Salatteller ^(7,9,14)
Gebratener grüner Spargel
(3,00 € Aufpreis)

4. Beilagen

Rösti Sticks
Kanarische Kartoffeln
Knoblauch Kartoffeln ⁽⁷⁾
Bratkartoffeln ⁽¹⁵⁾ - 3,00 € Aufpreis

Heedes "Pulled Chicken Cheese Burger" 400g € 22,50

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

200 g Pulled Chicken | Brioche Bun | Salat | Tomate | Double Cheese | Bacon |
Gurke | geröstete Zwiebeln | Steakhouse Pommes mit Sourcream



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 sein ! Hierfür übernehmen wir keine Haftung.

Seit 13.12.2014 müssen die 14 häufigsten Allergene gekennzeichnet werden.

Die Allergene 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 weitgehend in unserem Restaurant kein Thema mehr, sollten dennoch welche vorhanden sein, sind diese selbstverständlich auch ausgewiesen.