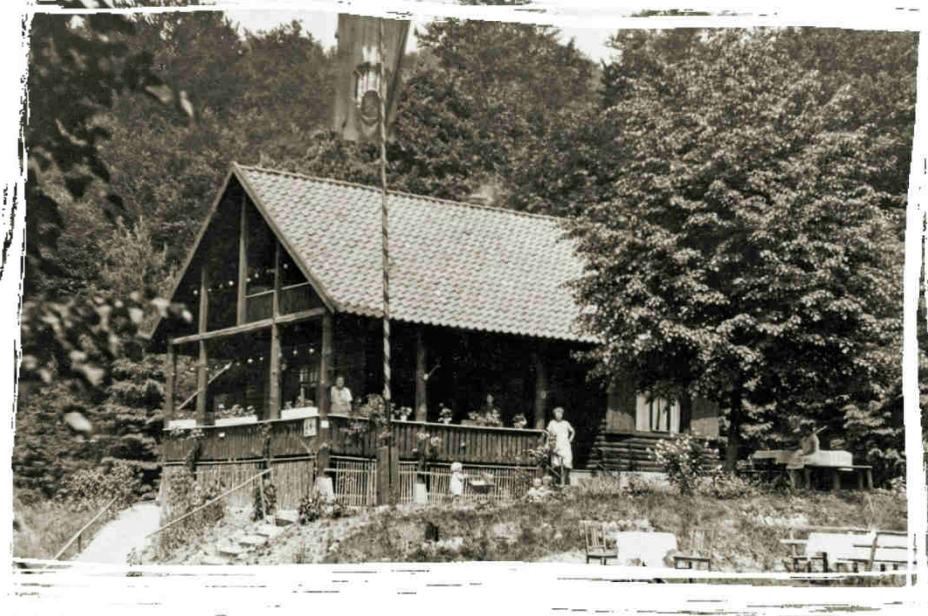


# Köstlich offWillkommen



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** (Anna-Lena Heede) und  
meist Lieferanten aus unserer Region gelegt wird.

Als Gastgeber in unserem Restaurant verwöhnt & berät Sie unser  
*Serviceleiter Marcel Heede* & organisiert einen reibungslosen sowie  
angenehmen Aufenthalt für sie.

**Wir bitten deshalb um ihr Verständnis, dass für die frische Zubereitung,  
zwischen Bestellung & Servieren eine Wartezeit entstehen kann !**  
Bei Gruppen (ab 10 Personen), bitten wir sie um Vorbestellungen  
aus unserer Speisekarte.

Wir freuen uns, sie von unserer Idee für gutes Essen begeistern zu können.

*Guten Appetit*

# J

*Jagdhaus Heede*  
... kreative, leichte Landhausküche.

## Vorspeisen

---

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

### ... Frische Bouchot Muscheln (Miesmuschel) ... € 14,50

Wurzelgemüse | Vino Blanco | Tomaten-Chilisoße |  
Knoblauchkräuter | Naan Brot

(Allergene: 1,9,13,14)

### ... Geräucherter Wildfasan ... € 16,50

Zartrosa Brust | Erbsspargelsprossen | Glasnudelsalat |  
schwarzer Sesam | Teriyakisud | Kroepak

(Allergene: 6,9,11)

### ... Pa amb Oli (Mallorquinische Spezialität) ... € 15,50

Geröstetes Bauernbrot | Meersalz | Olivenöl von Mallorca |  
Tomatenallerlei | rosa gebratenes Angus Filet | Oliven

(Allergene: 1,7,14)

### ... Kleiner Salatteller ... € 6,50

Gemischte Blattsalate | Gartengemüse | Joghurtdressing  
(Allergene: 1,7,8,14)

## Suppen

---

### ... Schwarzwurzelcremesuppe ... € 9,50

Kräuteröl | gebratene Chorizo | Chilistroh  
(Allergene: 7,15)

### ... Sopa de ajo (Kanarische Knoblauchsuppe) ... € 8,50

Rinderconsommé | Knoblauch | Ei | Brot  
(Allergene: 1,3,9)

# J

*Jagdhaus Heede*  
... kreative, leichte Landhausküche.

*Hauptgänge*

---

## ... Barbarie Entenbrust ... € 27,50

rosa gebraten | Balsamicosoße | grüner Spargel |  
Sauerkirsche | Kartoffelgratin | frittierte Zwiebel  
(Allergene: 1,7,9,14)

## ... Piccata alla Milanese ... € 26,50

Kalbsrückenschnitzel in Parmesan-Eihülle | Tagliarini |  
Tomatenpüree | Grana Padano | Rucolacrunchy | Salatteller  
(Allergene: 1,3,7,9,14)

## ... Stifado ... € 24,50

- Wildgulasch griechische Art -

Wildragout | Tomate | Zwiebel | mediterrane Aromen |  
Koriander | Kartoffeln in Meersalzkruste | Salatteller  
(Allergene: 7,14)

## ... Wildschweinkeule sous vide ... € 28,50

- Aus heimischer Jagd -

Tranchen aus der Keule | Pflaumensoße | junge Möhre |  
Rosenkohl | Buchenpilze | Preiselbeerkroketten  
(Allergene: 1,7,9,14,15)

## ... Lammrücken im Parmaschinkenmantel ... € 32,50

rosa gebraten | Portweinjus | Gemüselasagne |  
gegrillte Pomodorini | Pesto | Gnocchi  
(Allergene: 1,3,7,9,14)

# H

*Jagdhaus Heede*  
... kreative, leichte Landhausküche.

## ... Karree vom Duroc Schwein ... € 27,50

Kotelett Porchetta Style | Rosmarinknoblauchsoße | Strauchtomate | mediterrane Kartoffeln | Sour Cream | Kräutersalat in Sanddornvinaigrette  
(Allergene: 1,7,9,14)

## ... Steinbeißer Filet ... € 26,50

gedünstet | Garnelenhaube | Dill-Beurre-Blanc | Pak Choi Gemüse | Kartoffelspalten  
(Allergene: 2,4,7,9,14)

## ... Gebratenes Kabeljaufilet ... € 27,50

Soja Soße | Erbspüree | Sellerie | Lachsperlen | Dumplings mit Kimchi  
(Allergene: 1,2,4,7,9,14)



## ... Spargel Steak / Vegetarisch ... € 27,50

**planted.steak** (Sojaprotein, Rote Bete, Bohnen-, Reismehl & Rapsöl) in Teryakisoße mariniert | Chiliöl | grüner Spargel | frittierte Glasnudeln | Mojo Soße | Kartoffelecken  
(Allergene: 3,6,7,14)

## Heede's Klassiker

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

## ... Oma Hanny's Sahnelendchen ... € 26,50

Schweinemedaillons in Sahnesoße mit gebratenen Champignons, Kartoffelkroketten und Salatteller

(Allergene: 1,7,14)



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

### Filet Steak Surf & Turf

220g € 39,50

(Allergene: 2)

- Mit Riesengarnelen

### Filetsteak La Casona

220g € 38,50

Kanarische Spezialität (Allergene: 3,7,14)

- Soße Choron & Banane / **TIP**

### Filet Steak natur

(Nicht als well done möglich !)

240g € 36,50

300g € 39,99

### Rumpsteak

220g € 32,50

300g € 36,50

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.

Kräuterbutter (7)



Pfeffersoße (6,9,14)

Mojo & Aioli (14)

### 3. Salat & Gemüse

Kleiner Salatteller (7,9,14)

Speckbohnen

### 4. Beilagen

Kartoffel Rösti

Kanarische Kartoffeln

Steakhouse Pommes

### Heedes "Angus Burger" BBQ Style 400g € 22,50

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

200 g Angus Beef Patty | Focaccia Bun | Cole Slaw | Spicy Coffee BBQ Rub | Cheese |  
gepickelte Gurke | Onion Rings | Peperoni | Steakhouse Pommes mit Salsa Dip



Den besonderen Geschmack erleben!

Gerne packen wir ihr  
**übergebliebenes Essen**  
ein. Dafür berechnen wir Ihnen als Kostenanteil  
für die *pfandfreie Einwegverpackung*  
50 Cent pro Gericht.

Vielen Dank für Ihr Verständnis !



### *- 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*)