



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

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 | Kroepek
(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)

Hauptgänge

... Barbarie Entenbrust ... € 27,50

rosa gebraten | Balsamico-Soße | grüner Spargel |
Sauerkirsche | Kartoffelgratin | frittierte Zwiebel

(Allergene: 1,7,9,14)

... Piccata alla Milanese ... € 26,50

Kalbsrücken schnitzeln 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)

... 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 | Lachspenlen | 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/altes Gericht aus den 90ern -

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

Schweinemedallions in Sahnesoße mit gebratenen Champignons, Kartoffelkroketten und Salatteller
(Allergene: 1,7,14)



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

Filet Steak Surf & Turf (Allergene: 2)	220g	€ 39,50	- Mit Riesengarnelen
Filetsteak La Casona Kanarische Spezialität (Allergene: 3,7,14)	220g	€ 38,50	- 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)*