Vorspeisen:

Tasse Hochzeitssuppe „Heidjer-Art“
mit Eierstich, Spargelstücken und Fleischklößchen **6,80**

Tasse Karotten-Ingwer-Suppe **6,00**

Kleiner Salat-Teller der Saison in Dressing **5,20**

Garnelen-Pfännchen „Mediterran“
in heißem Knoblauchöl, mit Cherrytomate,
Paprikastreifen und ofenwarmem Kräuterbaguette **13,80**

* * * *

Frische Champignons in Speck und Zwiebeln gebraten,
dazu Rührei und Heidjer Bratkartoffeln **17,80**

Große Currywurst mit Pommes frites **9,90**

Sülze vom Spanferkel
mit Remouladensauce und Heidjer-Bratkartoffeln **15,50**

Fitness-Teller mit Kräuter-Baguette
Frische Salate der Saison in Dressing, mit Käsestreifen,
gekochten Schinken und gekochten Ei **13,80**

Norddeutsche-Spezialitäten

Matjestopf nach Hausfrauenart
mit Äpfeln und Zwiebeln,
dazu Heidjer Bratkartoffeln **15,80**

Hausgemachtes Knipp - Heidjer Spezialität (Grützwurst)
mit Gewürzgurke und Heidjer-Bratkartoffeln **16,50**

Hamburger Pannfisch
mit Senfsauce und Heidjer-Bratkartoffeln **17,80**

Schweineschnitzel nach Holsteiner Art (180 g)
mit zwei Spiegeleier und Pommes frites **20,80**

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €

Regionale Küche

Frischer Fisch aus eigener Teichwirtschaft:

Eckernworther Spiegelkarpfen „blau“
mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter
und Heidekartoffeln **22,50**
(wir servieren den Karpfen einmal heiß nach!)

Geräuchertes Forellenfilet (aus eigener Räucherei)
mit Rührei und Heidjer Bratkartoffeln **16,80**

Zanderfilet nach „Müllerin-Art“ gebraten
mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Gurkensalat **24,80**

Heidschnuckenfleisch aus eigener Herde:

Schnucken-Mix: Heidschnuckenbratwurst
und Heidschnucken-**Knipp (Grützwurst)**
mit warmen Apfel-Preiselbeer-Spalten
und Heidjer Bratkartoffeln **18,80**

Heidschnuckenbraten mit Rosmarinsauce,
Bohnenbündchen im Speckmantel, Heidekartoffeln
und gefüllter Birne mit Kronsbeeren **27,80**

Neu ab November
Jeden Freitag und Samstag Abend :

Halbe Ente
–frisch aus dem Backofen-
mit Entensauce, Rotkohl
und Kartoffelknödel
für 23,50 € pro Person
Nur auf Vorbestellung

Bei Fragen zu **Allergenen und Zusatzstoffen** reichen wir gern eine **separate Speisekarte**, sprechen Sie uns hierzu bitte an. Wir können keine 100%ige Garantie geben, dass die Speisen glutenfrei sind, da wir in der Küche mit Mehl arbeiten und die Speisen durch die Luft kontaminiert sein können:

Unsere Saison-Spezialitäten

Heidjer-Grünkohl
Grünkohl mit Heidjer-Pinkel, Kasseler,
und Schinkenwurst,
dazu Heidekartoffeln **22,80**

Gänsebrust
mit Äpfeln und Rosinen, Gänsesauce,
Apfelrotkohl und Heidekartoffeln **29,90**

Vegetarische / Vegane Gerichte:

Vegetarischer Teller
Ravioli mit Steinpilzfüllung in Petersilienbutter geschwenkt,
mit geschmorten Kirschtomaten **14,80**

Veganer Teller
Gemüse-Röstis mit Hummuscreme und Couscous **14,80**

Gebackener Camembert
mit fritierter Petersilie, Preiselbeeren und Toast **12,80**

Klassiker:

Putenschnitzel „Oriental“
mit gebackener Banane, Curryrahm und Butterreis **21,50**

Schweineschnitzel nach Jäger Art (180 g)
mit Champignonrahmsauce und Pommes frites **18,80**

Cordon bleu mit Pommes frites und Salatanlage
Gefülltes Schweineschnitzel
mit Kochschinken und Käse **21,50**

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfeffersauce,
Bohnenbündchen im Speckmantel und Kartoffelröstis **22,80**

Wildteller „Hubertus“
Braten aus der Hirschkalbskeule mit Rosmarinsauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten,
gefüllte Birne mit Kronsbeeren **24,80**

Rinderroulade gefüllt nach Hausmacher Art
mit Rouladensauce, Apfelrotkohl und Heidekartoffeln **21,50**

Rumpsteak nach Art des Hauses (200g)
mit Kräuterbutter, Grilltomate
und Pommes frites **27,80**