Vorspeisen:

Tasse Hochzeitssuppe „Heidjer-Art“
mit Eierstich, Spargelstücken und Fleischklößchen **7,00**

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

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

* * * *

Alles Matjes - Alles gut!

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

Matjesteller nach Art des Hauses
Matjesfilet, Sherrymatjes und Brathering,
Hausfrauensauce und Heidjer Bratkartoffeln **17,80**

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**

Frischer Fisch aus eigener Teichwirtschaft:

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**

Sommergerichte

Sommersalat-Teller
Frische Salate der Saison in Vinaigrette,
Fetakäse, Wassermelone und Blaubeeren,
dazu Kräuter-Baguette **13,80**

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

Pastateller „Mediterran“
Gebratene Riesen-Garnelen auf Kräuternudeln
mit Pesto, Paprika und Cherrytomaten **17,80**

Roastbeef rosa gebraten (kalt)
mit Remouladensauce, Mixed Pickles
und Heidjer-Bratkartoffeln **19,90**

Heidschnuckenfleisch aus eigener Herde:

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

Gebratene Heidschnuckenleber
mit gebackenen Zwiebelringen,
warmen Apfel-Preiselbeer-Spalten
und Kartoffelschnee **18,80**

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

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!

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

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

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

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

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

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**

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

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

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

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