

Speisekarte





Suppen

<i>Ahnsbecker Hochzeitssuppe</i>	3,50
Mit Mettbällchen, Spargel & Eierstich	
<i>Französischer Zwiebelsuppe</i>	4,00
Mit Weißbrot & Käse überbacken	
<i>Kartoffelcrémé</i>	4,00
Mit Streifen von geräuchertem Lachs ¹	
<i>Tomatencrémé</i>	4,00
Mit Basilikum & Sahnehaube	

Vorspeisen

<i>½ Dutzend Weinbergschnecken</i>	6,00
Mit Käuterbutter & Blauschimmelkäse überbacken	
<i>Gebackener Camembert (75g.)</i>	3,80
Mit Preiselbeeren, Petersilie, Toast & Butter	
<i>Gebackene Champignonköpfe</i>	6,00
In Schinken-Sahnesauce	
<i>Ofenkartoffel</i>	4,50
Mit Kräuterquark & Schnittlauch	
<i>Mozzarella</i>	6,00
Mit Tomate, Basilikum & Balsamico	

Toast

<i>„Heidehoftoast“</i>	8,90
Schnitzel mit Cremechampignons, Tomaten & Käse ³ überbacken	
<i>Toast „Bombaj“</i>	8,90
Putensteaks mit gebackenen Früchten & Currysauce	

Salate

<i>Bunter Salatteller</i>	8,90
Mit Putenstreifen, Orangenfilets & Joghurtdressing	
<i>Feinschmeckersalat</i>	9,50
Gemischte Blattsalate mit Tomaten & Mozzarella & Balsamico-Dressing	
<i>Chef Salat</i>	8,90
Mit Schinken ¹ - & Käsestreifen ³	

Auf Vorbestellung für Gruppen von 4-20 Personen

„Tatarenhut“ Pro Person

Der Tatarenhut ist Mittelpunkt Ihrer geselligen Tafelrunde. Das Fleisch (Roastbeef, Putenbrust, Schweinerücken & -Filet, Speck) wird am Tatarenhut aufgespießt und gegrillt. Dazu servieren wir; Bratkartoffeln, Pommes Frites, Pfeffersauce, Champignons a la Crémé, Prinzessbohnen, Frischer Salat vom Büfett, Baguette & Kräuterbutter.

16,90

Hausmannskost

<i>Rinderroulade</i>	11,50
Gefüllt mit Zwiebeln, durchwachsenen Speck, Gewürzgurke, dazu reichen wir Apfelrotkohl & Heidekartoffeln	
<i>Spare Ribs</i>	10,90
Schweinerippchen kross gebraten, dazu Pfeffersauce, Kartoffelspalten & Salat	
<i>Pfannenschlag</i>	8,90
Rinderkopfwurst mit Gewürzgurke & Salzkartoffeln	
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch</i>	8,90
Mit Bratkartoffeln & Remoulade ⁵	
<i>Strammer Max</i>	6,90
Graubrot mit geräucherten Schinken ¹ & 2 Spiegeleiern	

Schnitzel

<i>Schnitzel „Wiener Art“</i>	11,50
Mit Pommes Frites	
<i>Schnitzel „Jäger Art“</i>	11,90
Mit Kroketten	
<i>Schnitzel „Zigeuner Art“²</i>	11,90
Mit Pommes Frites	
<i>Schnitzel „Holzfäller Art“</i>	11,90
Mit geschmorten Zwiebeln & Bratkartoffeln	
<i>Schnitzel „Heidehof“</i>	12,90
Mit Zwiebeln & Käse überbacken, dazu Röstitaler	

Zu allen Schnitzelgerichten reichen wir Salat vom Büffet.

Pfannenspezialitäten

<i>„Heidehofpfanne“</i>	14,90
Rumpsteak, kl. Schnitzel, Putensteak und Speck, dazu Bratkartoffeln & Champignons a la Cremé	
<i>Schweinefilet auf Blattspinat</i>	15,50
Dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln	
<i>„Stip in de Pann“</i>	13,90
Schweinefiletgeschnetzeltetes in Waldpilzsauce mit Preiselbeeren und geröstetem Schnittlauchbrot	
<i>Filetpfanne</i>	14,50
4 Schweinemedallions auf Champignons in Sahnesauce, dazu Röstitaler	
<i>„Putencurry“</i>	13,90
Putensteaks mit gebackenen Früchten an Currysauce & Butterreis	

Steaks vom argentinischen Roastbeef

<i>„Spelunkensteak“</i>	15,90
Rumpsteak mit Speck, Zwiebeln & Sauce Hollandaise überbacken	
<i>„Pariser Pfeffersteak“</i>	15,90
Mit Pfeffersauce	
<i>„Heidehofsteak“</i>	15,90
Mit gerösteten Zwiebeln	
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter</i>	14,90
Zu allen 250g Steaks servieren wir wahlweise; Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes Frites, Röstitaler, Ofenkartoffel oder Rosmarinkartoffel & Salat vom Büffet	

Wild

Ofenfrischer Entenbraten **16,90**
Mit Kartoffelklößen & Apfelrotkohl

Wildschweinbraten aus der Keule **16,90**
Mit Preiselbeerbirne, Pfifferlingen,
Heidekartoffeln & grünen Bohnen

„Hermann Löns-Teller“ **15,90**
Hirschkalbsbraten mit Kronsbeeren, Klößen,
Apfelrotkohl & Pfifferlingen

Fisch

Zanderfilet **16,90**
In Mandelbutter gebraten, dazu Heidekartoffeln
& Salat

Seezungenröllchen **16,90**
Gedünstet, auf Blattspinat, mit Wildreis
serviert

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ **10,90**
Mit Apfelzwiebeln & Gurke in Sahnesauce,
dazu reichen wir Bratkartoffeln

Auf Vorbestellung für Gruppen von 4-20 Personen

„Tatarenhut“ Pro Person

Der Tatarenhut ist Mittelpunkt Ihrer geselligen Tafelrunde. Das Fleisch (Roastbeef, Putenbrust, Schweinerücken & -Filet, Speck) wird am Tatarenhut aufgespießt und gegrillt. Dazu servieren wir; Bratkartoffeln, Pommes Frites, Pfeffersauce, Champignons a la Cremé, Prinzessbohnen, Frischer Salat vom Büfett, Baguette & Kräuterbutter.

€ **16,90**



Aufläufe

Nudel- oder Kartoffelauflauf **5,50**
In Sahnesauce⁷ mit Käse³ überbacken
3 Beilagen sind im Preisenhalten, jede
weitere Beilage 1€ mehr:
Mais, Paprika, Tomaten, Porree, Kochschinken,
Hack oder Thunfisch

Wenn's schnell gehen muss...

Riesencurrywurst mit Pommes Frites **4,80**

Currywurst „Peter's Spezial“ **5,80**
Mit Wedges & Käse überbacken

Kinderkarte

Halbe Currywurst mit Pommes Frites **4,00**

Fischstäbchen mit Pommes Frites & Ketchup **4,50**

Nudeln mit Tomatensauce **4,50**

Kleine Schnitzel mit Kroketten & Pilzsauce **5,50**

Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Majo **2,50**

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Dessert

<i>Gemischtes Eis, 3 Kugeln</i>	2,30
<i>Gemischtes Eis mit Sahne, 3 Kugeln</i>	2,80
<i>Schlemmerbecher</i>	4,90
4 Kugeln Eis, verfeinert mit Früchten, Saucen & Sahne	
<i>Schwarzwaldbecher</i>	4,50
Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschen, Sahne & Kirschwasser	
<i>Bananenboot</i>	4,50
Vanilleeis mit Bananenhälften, Schokoladensauce & Sahne	
<i>Nussknacker</i>	4,50
Walnuss- und Schokoladeneis, Wallnüsse & Sahne	
<i>Dänemark</i>	4,00
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce & Sahne	
<i>Geeistes Schokoladenmousse</i>	4,50
An Vanillespiegel und Früchten	

Weißwein

	0,2 L	Fl. 0,75 L
<i>Bacchus</i>	4,50	15,00
Mosel, würzig süß RZ 63,0 S 5,1 alc. 9,0%vol		
<i>Fankeler Kapellenberg</i>	4,50	15,00
Mosel, Riesling & Kerner, halbtrocken RZ 25,4 S 6,5 alc. 10,0%vol		
<i>Rivaner Classic</i>	4,50	15,00
Mosel, frischer Sommerwein, trocken RZ 11,0 S 6,2 alc. 11,5%vol		
<i>Riesling Classic</i>	4,50	15,00
Mosel, aus der Steillage, trocken RZ 11,8 S 6,2 alc. 12,0%vol		
<i>Sommeracher Katzenkopf</i>	4,50	15,00
Franken, Silvaner, trocken, alc.12%vol		
<i>Grauburgunder</i>	4,50	15,00
Pfalz, trocken, alc.12%vol		

Rosé

<i>Spätburgunder Weissherbst</i>	4,50	15,00
Mosel, feinherb RZ 22,9 S 6,7 alc.10,5%vol		



Rotwein

<i>Eberstädter Eberfürst</i>	0,2 L 4,50	Fl. 0,75 15,00
Württemberg, Trollinger mit Lemberger, trocken, alc.11,5%vol		
<i>Eberstädter Eberfürst</i>	4,50	15,00
Württemberg, Trollinger, trocken, alc.13,0%vol		
<i>Schwarzriesling</i>	4,50	15,00
Württemberg, Kabinett, halbtrocken, alc.11,5%vol		
<i>Altes Schlöbchen</i>	4,50	15,00
Pfalz, Dornfelder, halbtrocken, alc.12%vol		
<i>Altes Schlöbchen</i>	4,50	15,00
Pfalz, Dornfelder, halbtrocken, alc.12,5%vol		
<i>Altes Schlöbchen</i>	4,50	15,00
Pfalz, Spätburgunder, lieblich, alc.11,0%vol		
<i>Sistina</i>	4,50	15,00
Italien, Montepulciano, trocken, alc.13,5%vol		

Bier vom Fass

Wittinger Premium	0,3 L	2,00
Wittinger Premium	0,4 L	2,80
Alster	0,3 L	2,00
Alster	0,4 L	2,80
Cola-Bier	0,3 L	2,00
Cola-Bier	0,4 L	2,80
Stackmann's Dunkel	0,3 L	2,00

Flaschenbier

Schneider Hefeweizen Hell	0,5 L	3,30
Schneider Kristallweizen	0,5 L	3,30
Scheider alkoholfreies Weizen	0,5 L	3,50
Vita Malz	0,33 L	2,20
Beck's alkoholfreies Bier	0,33 L	2,20

Aperitif

Glas Sekt, trocken	0,1 L	2,20
Flasche Sekt, trocken	0,7 L	15,00
Campari Orange ¹	0,2 L	3,00
Martini Bianco oder extra dry	5 cl	2,50
Sherry medium oder dry	5 cl	2,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee ²	1,50
Becher Kaffee ²	2,00
Kännchen Kaffee ²	2,80
Glas Tee	1,50
Kännchen Tee	2,80
Espresso ²	1,80
Doppelter Espresso ²	3,00
Cappuccino ²	2,00
Becher Kakao mit Sahne	2,00
Glühwein	2,00
Grog, mit 4 cl Rum alc.40%vol	3,00

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ¹ , Fanta, ² Sprite, Spezie ¹²	0,3 L	2,00
Coca-Cola ¹ , Fanta, ² Sprite, Spezie ¹²	0,4 L	2,80
Coca-Cola Light ¹	0,3 L	2,00
Fl. Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 L	2,00
Fl. Gerolsteiner Mineralwasser still	0,25 L	2,00
Fl. Gerolsteiner Mineralwasser	0,75 L	4,90
Bitter Lemon ³	0,3 L	2,50
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	0,2 L	2,00
Apfelsaftschorle	0,3 L	2,50
Apfelsaftschorle	0,4 L	3,00

Spirituosen

Asbach Uralt, 38%vol.	2 cl	2,30
Bachmann, 36%vol.	2 cl	1,40
Baileys, 17%vol.	5 cl	2,00
Eierlikör, 17%vol.	2 cl	1,40
Fernet Branca, 40%vol.	2 cl	1,80
Fürst Bismarck, 38%vol.	2 cl	1,50
Grappa, 40%vol.	2 cl	2,00
Heidegeist, 50%vol.	2 cl	2,30
Hellbings Hamburger Kümmel, 35%vol.	2 cl	1,40
Himbeerbrand, 40%vol.	2 cl	2,00
Jägermeister, 35%vol.	2 cl	1,40
Jubilaeums Aquavit, 42%vol.	2 cl	2,30
Kleiner Feigling, 20%vol.	2 cl	1,40
Korn, 32%vol.	2 cl	1,40
Kümmerling, 35%vol.	2 cl	1,80
Linie Aquavit, 41,5%vol.	2 cl	2,30
Malteser Aquavit, 40%vol.	2 cl	2,00
Mariacron, 36%vol.	2 cl	1,80
Obstler, 38%vol.	2 cl	1,80
Ouzo, 38%vol.	2 cl	1,40
Pfirsich Likör ¹ , 18%vol.	2 cl	1,40
Ramazzotti, 30%vol.	2 cl	2,00
Ratzeputz, 58%vol.	2 cl	2,30
Sambuca, 40%vol.	2 cl	1,80
Saure Kirsche ¹ , 15%vol.	2 cl	1,40

¹Enthält Farbstoff

²Koffeinhaltig

³Enthält Chinin



Steinhäger, 38%vol.	2 cl	1,40
Underberg, 44%vol.	2 cl	2,30
Williams Birne, 40%vol.	2 cl	2,00
Wodka Waldmeister ¹ , 15%vol.	2 cl	1,40
Wodka, 40%vol.	2 cl	1,80

Mixgetränke

Jim-Beam Cola ²	2,50
Ballantines-Mix	2,50
Bacardi-Cola ²	2,50
Wodka-Lemon ³	2,50
Wodka-Energy	2,50
Havana Club-Cola ²	3,00
Captain Morgan-Cola ²	3,00

¹Enthält Farbstoff

²Koffeinhaltig

³Enthält Chinin

Enthält Taurin

Speisekarte

