

Aus dem Suppentopf

Heidjerhochzeitssuppe

mit

Fleischklößchen, Eierstich und Spargel

Tasse/Terrine **2,90€**~~3,90€~~

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernsahne

Tasse/Terrine **2,90€**~~3,90€~~

Salate

Wahlweise

mit Essig/Öl, Kräuter-Joghurt oder Balsamico-Dressing

Bunt gemischter Salatteller als Beilage 3,50 €

Salatplatte

„Speck“

mit knusprig

gebratenem Speckstreifen, geröstete Pinienkernen, Croutons, gehobeltem

Parmesankäse und Dressing nach Wahl. **8,50 €**

Salatplatte

„Champignon“

mit

gebratene Champignons, Schinkenstreifen

und

Dressing nach Wahl.

7,50 €

Salatplatte

„Hawaii“

mit gebratenen

Putenstreifen, Ananas, und Dressing nach Wahl. **7,50 €**

Salatplatte

„Nizza“

mit Thunfisch,

Oliven, Roten Zwiebeln und Dressing nach Wahl.

8,90 €

Zu unseren Salatplatten reichen wir geröstetes Knoblauchbrot!

Brotzeit

Heidjer Landbrot belegt mit :

Sülze und Remouladensauce	7,50 €
Emmentaler Schmitte	6,50 €
Gekochtem Hinterschinken	6,80 €
Mettwurst	6,80 €
Katenrauchschinken	8,50 €

Schäfer's Nachtmahl

Schwarzbrot mit gewürfeltem Katenrauchschinken,
Gewürzgurke und Spiegelei
8,50 €

Currywurst

mit feuriger Sauce und Pommes frites
5,80 €

Spezialitäten des Hauses

Kräuterhackbraten

mit Champignonrahmsauce, Rotkohl und Heidesalzkartoffeln **8,50**
€

Eisbein

Sauerkraut mit Heidesalzkartoffeln

auf
8,90 €

1/2 kross gebratene Ente mit hausgemachtem Rotkohl
Kartoffelknödeln , Orangensauce und Preiselbeerapfel
16,50 €

Für Vegetarier

½ Blumenkohl

mit Bechamelsauce, Käse garniert und Heidesalzkartoffeln

8,50 €

Käsespätzle

mit Salatgarnitur

7,50 €

Grünkernbratlinge

mit Sourcreme und Kartoffelspalten

6,50 €

Kinderteller

Drei Reibekuchen

mit Apfelmus

3,90 €

Paniertes Schweinerückenschnitzel

mit Rahmgemüse und Pommes

6,50 €

Spaghetti

mit Tomatensauce

4,80 €

Süße Näschereien

Creme Brûlée

mit kandierten Früchten

3,50 €

Gemischtes Eis mit Schlagsahne

Erdbeer, Vanille, Walnuss, Stracciatella, Schokolade

1 Kugel /1 Portion Sahne **0,90 €**

Veranstaltungen !

Menü 1

**Heidjer Hochzeitsuppe
mit Fleischklößen,
Eierstich und Spargel**

**Schweine- und Rinderbraten
mit bunter Gemüseplatte,
gebratenen Champignons,
Rotweinsauce, Kartoffelkroketten und
Heide Salzkartoffeln**

**Panna Cotta auf
Himbeersaucen Spiegel**

Zur Nacht !

**Reichhaltiges Büfett mit
Käseplatte, gebratenen Hähnchenkeulen,
gefüllten Eiern, verschiedene Salat Variationen z.b.
Möhren- , Eisberg- , Gurken- , Weißkohl- , Paprikasalat,
3 verschiedene arten von Dressing ,
gemischte Bunte Aufschnittplatte ,
Hausgemachte Gulaschsuppe ,
Butter und verschiedene Sorten von Brot**

Menü 2

**Rindercarpaccio , Rucola,
geviertelte Cocktail Tomaten,
Parmesan, Olivenöl, Limonensaft und Crostini**

**Fischkraftbrühe mit streifen vom
Raucher Lachs**

**Reh- , Hirsch- oder Wildschweinbraten
mit Rotkohl , Waldpilzen , Preiselbeeren ,
bunter Gemüseplatte , Wildsauce , Sauce Hollandaise ,
Kartoffelkroketten und Heidesalzkartoffeln**

**Heidehonigparfait mit
Karamellisierten Orangenfiles
an Weinschaumsauce**

Zur Nacht!

**Reichhaltiges Büfett mit Käseplatte,
Butter und Verschiedene Brotsorten
Fischplatte ,Schweinelachs Rose mit
Zuckerrübenschmand ,
Scampisalat Ananasschiffchen und Tomatenscheiben,
Putenmedallions mit Currycreme da zu Früchte ,
Tomatenfrischkäse im
Kräuterpfannkuchenröllchen,
Gaumen Verzaubernde Mitternachtssuppe**

Menü 3

**Gebeizter Lachs ,
Spargelmosse an Salatbükette
und Baguette**

**Wildkrautbrühe nach Jägerart,
Wildklößen und Austernpilzen**

**Schweinefilet, Putenmedallions mit
gebratenen Champignons,
Sauce Hollandaise ,
gemischten Salatteller und
Herzoginkartoffeln und Heidesalzkartoffeln**

**Mousse von
heller und dunkler Schokolade
auf einen baylissaucenspiegel**

Zur Nacht!

**Reichhaltiges Büfett mit einer Käseplatte,
Rosa gebratene Entenbrust
auf Orangencumberlandsauce ,Butter und Verschiedene
Brotsorten**

**Mozarella - Parmaschinkenrollen mit Rucola ,
Räucherfischplatte ,Schweinemetallions mit
Walnussthymiantapenade,
Bärlauchfrischkäse in Kräuterpfannkuchenrolle,
Glasnudelsalat mit Mü – Err Pilzen pikant scharf und
Garnelen,Minestrone auf Pesto**

Menü der Woche

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernsahne

* * *

Gebratener Kasslernack
auf Kürbis- Lauch – Gemüse
mit Macaire- Kartoffeln

* * *

Vanilleschmand mit
Rotweinpflaumen

18,50 €

Tellergericht der Woche

Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und
Rote Beete Salat

6,50 €

Schweinegyros mit Pommes frites, Zaziki und Krautsalat

8,50 €

Büffet 1 „Mediterran“

- Suppe:** Minestrone
- Vorspeise:** Seranoschinken mit Bunten Melonenkugeln
Bruschetta von Tomate mit Basilikum
- Hauptgang:** Saltimbocca vom Hähnchen
(Hähnchenfilet gebraten mit Salbei und Schinken, dazu
Tomatenbasilikumnudeln)
- Kalte Speisen:** Mediterraner Nudelsalat mit Pesto, Tomaten, Parmesan
und luftgetrockneter Salami.
- Geschmortes Gemüse (Anti Pasta) Paprika, Zwiebeln,
Zucchini und Champignons in Balsamico Marinade.
- Parmaschinken Mozzarellaröllchen mit Rucola.
- Kräuterpfannkuchenröllchen mit Tomatenfrischkäse.
- Brot-/Brötchensortiment
- Gesalzene Butter und ungesalzene Butter
- Dessert:** Obstpyramide (verschiedene Frische Obstsorten)
- Panna Cotta mit Fruchtsauce

Pro Person 19,50 €

Büffet 2 „Classic“

- Suppen:** Geflügelcremesuppe mit Madeira-Sahne
oder
Klare Tomatensuppe mit Lauchstreifen
- Vorspeisen:** Gebeitzter Lachs mit Honig-Senf Dillmousse

Tomate-Mozzarella auf Ruccula und Balsilikumpesto
- Hauptgänge:** Glasierter Schweinerücken mit Kohlrabi-Möhrengemüse
und Kartoffelgratin
oder
Putensteaks mit Curryfruchtsauce, gebackener Banane
und Pfirsich mit Reis
- Kalte Speisen:** Schweinelachs rosa mit Zuckerrüben-Sirupcreme

Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Matjeshappen mit Rotweinmarinade

Kräuterpfannkuchenröllchen mit
Bärlauchfrischkäsefüllung

Rettichsalat mit Zitronenschmand

Roastbeef Röllchen mit Spargel

Brot-/Brötchensortiment

Gesalzene Butter und ungesalzener Butter

Käsevaritionen mit Früchten und Gebäck
- Dessert:** Bayrischcreme „Schoko und Erbeere“

Obstpyramide

Pro Person 18,50 €

Büffet 3., Exklusive“

- Suppe:** Wildkraftbrühe nach Jägerart mit Wildklößchen und Austernpilze
oder
Fischkraftbrühe mit Stückchen von der Räucherforelle dazu gedünstetes Gemüse mit Dill
- Vorspeise:** Rindercarpaccio mit Rucola, Tomate, Parmesan, Olivenöl und Limone

Ziegenkäsetaler auf Feldsalat mit Himbeervinaigrett
- Hauptgang:** Kalbsbraten mit Champignonfarce, Rahmsauce, Zuckerschoten, Spargelgemüse und Kartoffel-Lauch-Gratin
oder
Gebratener oder gedünsteter Lachs auf Gemüsestreifen mit Limonensauce und Dillkartoffeln
- Kalte Speisen:** Entenbrust rosa auf Orangen-Cumberland-sauce

Scampisalat mit Palmenherzen und Tomaten

Schweinemedallions mit Wallnuss thymiantapenade

Kräuterpfannkuchenröllchen mit Räucherlachsfrischkäsefüllung

Geräucherte Fischplatte mit Edelfischen

Glasnudelsalat mit Mu-Err Pilzen pikant-scharf

Französische Käseauswahl

Brot-/Brötchensortiment

Gesalzene Butter und ungesalzene
- Dessert:** Creme Brûlée

Obstpyramide (verschiedene Frische Obstsorten)

Mousse von Heller und Dunkler Schokolade auf Erbeerspiegel

pro Person 26,50 €