

KLASSIKER

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832, deutscher Dichter der Klassik, Naturwissenschaftler & Staatsmann

VORSPEISEN

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich und feinen Klößchen	5,50
Saisonaler Salatteller der Saison mit Ei, Haus-Joghurt-Dressing und Kräuterbaguette	7,50
Hausgeräucherter Wildschinken vom Hirsch mit roter Zwiebelmarmelade und Salatbeilage	8,90

HAUPTGÄNGE

Salat „Deutscher Heinrich“

Großer hausmacher Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Kräuterbutter-Baguette	12,90
--	-------

Schnitzelparade - In der Pfanne goldbraun gebraten

Jägerschnitzel vom Schwein mit frischen Champignons und Sauce	15,50
Zwiebelschnitzel vom Schwein mit Schmorzwiebeln	15,50
Saftiges Hähnchen-Cordon bleu^	15,50

*dazu servieren wir wahlweise Pommes Frites oder Bratkartoffeln und unseren frischen Beilagensalat

Zanderfilet auf der Haut gebraten	18,90
Feines Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Dillkartoffeln und Gurkengemüse	

„Wilscher Heidepfanne“

In der Pfanne servieren wir drei verschiedene Steaks vom Schwein, Rind & Huhn,
dazu frisches Saisongemüse, Champignons, Bratkartoffeln und Spiegelei

Flank Steak (250g) vom amerikanischem Weiderind ODER	24,90
Argentinisches Rumpsteak (250g) nach Försterin Art mit hausgemachter Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Champignons, einem gemischtem Salat und Bratkartoffeln	

Bock auf Currybock?

Currybockwurst mit hausmacher Currysauce, dazu Pommes Frites und Majo 7,90

Unser berühmtes ½ Hähnchen, so knusprig wie nirgends

9,90

½ Brathähnchen mit Pommes Frites, Ketchup, Majo

(30 Minuten Zubereitungszeit)

“Heideburger“

9,90

220gr. Rinderhacksteak, Remouladensauce, Senf, hausgemachter BBQ Sauce, Gewürzgurke und Zwiebelmarmelade

Portion Pommes Frites mit Ketchup, Majo

2,50

Hausgemachtes Sauerfleisch

12,50

Sauerfleisch im Weckglas serviert, dazu eine feine Remouladensauce und Bratkartoffeln

900Gramm Schweinshaxe!

15,90

Knusprig gebratene Schweinshaxe dazu Senf, hausgemachter Krautsalat und Bauernbrot

(30 Minuten Zubereitungszeit)

FÜR UNSRERE KLEINEN GÄSTE

Nudeln mit Tomatensauce

4,90

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites und Möhrensalat

6,90

Kinderschnitzel vom Schwein mit Gemüse und Pommes frites

8,50

DESSERT

Bauernhofeis aus Ettenbüttel

Natürlich gut ...

Das regionale Bauernhof-Eis wird mit Hilfe eines patentierten Verfahrens zu 100% aus hofeigener frischer Milch und frischem Rahm zubereitet. Bauernhof-Eis enthält keinerlei künstliche Aromen, keine künstlichen Binde- und Konservierungsmittel und auch keine Volumenverstärker.

Sorten: Schokolade, Vanille, Himbeersorbet, Erdbeersorbet

Pro Kugel: 2,00

***ALLE Preise in EURO**

MATJES

Drei Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln, Gurken und Äpfeln Salatbeilage und Dillkartoffeln	12,90
Drei Matjesfilets Matjes nach „Heidjer Art“ mit roten Zwiebeln, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	12,90
Drei Matjesfilets an leichter Senfsauce mit Zwiebeln, mit Salatbeilage und Salzkartoffeln	12,90

*Wir beziehen unseren Matjes von der Deutsche See.

PFIFFERLINGE

Hausgemachte Pfifferlingcremesuppe	6,50
Pfifferlingsomelette an Salatgarnitur, mit Salzkartoffeln	14,90
Frische Pfifferlinge an Sommersalat mit Vinaigrette und Kräuterbaguette	16,50
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit frischen Pfifferlingen, dazu Salatteller und Röstitalern	18,90
Paniertes Schweineschnitzel mit angeschwenkten Pfifferlingen mit Salatteller und Bratkartoffeln	21,90
Saftiges Flank Steak ODER ein argentinisches Rumpsteak mit angeschwenkten Pfifferlingen, dazu serviert grüne Bohnen und Bratkartoffeln	32,50

SAISONDESSERT

Frische Blaubeeren mit Vanilleeis und Sahne	6,50
---	------

*Wir beziehen unsere Blaubeeren und Pfifferlinge von C.Herrmann aus Knesebeck

***ALLE Preise in EURO**