

Baguette und Apfel-Zwiebelschmalz servieren wir immer vorweg ...

Vorspeisen

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen/ Öl
7,90 €
***
Lachs-& Heilbutt- Carpaccio
mit Limette mariniert
Zupfsalate/ grüne Sauce
14,90 €
***
kleiner Flammkuchen
mit Sauerrahm/ Ziegenkäse/ Rote-Bete
9,90 €

Hauptgerichte

pochiertes Lachsfilet/ Gemüsestreifen
Champagner-Senfsauce & Risotto
28,90 €
***

Schweinefilet im Schinkenmantel
Kräuterbutter
Wirsingrahmgemüse
Kartoffelrösti
26,90 €
***

Ossobuco in Rotweinsauce
Risotto/ frische gebratene Pilze und Gremolata-Dip
28,90 €
***

Für Umbestellungen erlauben wir uns 2,00 € in Rechnung zu stellen.

Landhaus Heidekrug

Als Fleischloses Hauptgericht empfehlen wir

Risotto
frische gebratene Pilze
Rote- Bete- Gemüse/ Walnüsse
Gremolata- Dip
23,90 €

***

Dessert

Überraschungsdessert mit 3 kleinen Süßspeisen (alkoholfrei)
7,90 €
***
Nougat- Marzipantörtchen
& Rum-Kirschen
8,90 €
***
„klein & beschwipst“
1 Kugel Walnußeis mit Eierlikör (14 Vol Alc.)
4,20 €
***
„flüssiges Dessert“
doppelter Espresso/ 1 Schokoladentrüffel
& 2cl Grappa Limousin von der Distillerie Francoli/ Piemont
9,40 €

... Eis von der Manufaktur FACH-Werk in Heersum- fragen Sie nach den aktuellen Sorten
Kugel 3,00 €

MENÜ

Baguette & hausgemachtes Schmalz

***

Kraftbrühe von der Ente
mit Grießklößchen

***

Braten von der Hirschkeule
in Pfifferlingsrahmsauce
Apfelrotkohl
Kartoffelpürée

***

Überraschungsdessert
mit 3 kleinen Süßspeisen

im Menü 38,00 €

... auch einzeln zu bestellen