

VORSPEISEN

Vitello Tonnato ^{a,c,i,3} 13.90 €
rosa gebratenes Kalbsfleisch,
fein aufgeschnitten mit Thunfisch-
soße und frischem Baguette

Ziegenkäse ^{a,g,l,3} 12.90 €
mit Feigensenf überbacken,
Wildkräutersalat
und frischem Baguette
(vegetarisch)

Petersfelder Burrata ^{a,g,l,2,3} 12.90 €
an Heidelbeersoße mit ge-
schmorten Kirschtomaten,
Wildkräutersalat
und frischem Baguette
(vegetarisch)

KLASSIKER

Wiener Schnitzel ^{a,c,i,2} 25.90 €
vom Kalb, dazu Preiselbeeren
und Bratkartoffeln mit Speck

Cordon Bleu ^{a,c,g,i,l,2,3,11} 20.90 €
vom Schwein, gefüllt mit Schinken
und Käse, dazu Bratkartoffeln
mit Speck

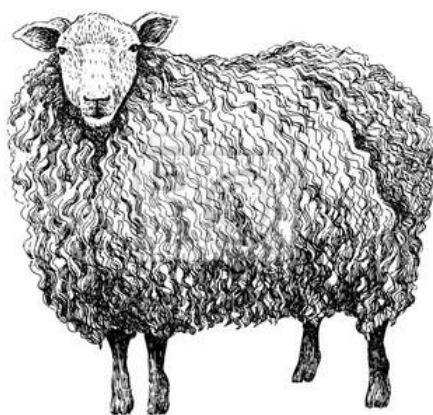
Schweinerückensteak ^{g,l,2} 20.90 €
mit Champignonrahmsoße
und Bratkartoffeln mit Speck

Poulardenbrust ^{g,i,l,2,3} 20.90 €
mit Ratatouille und Rosmarin-
kartoffeln

Putensteak ^{a,c,g,i,l,3} 19.90 €
in Knusperkruste mit Sauce
Béarnaise und Kartoffelplätzchen

Restaurant Heidegrund

KÖSTLICH SAISONAL
& AUTHENTISCH



VOM GRILL

Argentinisches Rinderfilet ^{g,i,l,2,3} 32.90 €
200 g Filet an kräftiger Jus
mit Erbsenpüree und glasierten
Möhren

Lammrücken ^{g,i,l,2,3} 32.90 €
an Thymian-Jus mit Speckbohnen
und Kartoffelgratin

Zwiebelrostbraten ^{i,l,1,2,3,4} 26.90 €
Tranche vom Angus-Rind,
Rauch-Jus, dazu glasierte Zwiebeln
und Bratkartoffeln mit Speck

RESTAURANT
HEIDEGRUND

SUPPEN

Kartoffelsuppe ^{i,j,l,2,3} 6.90 €
nach Petersfelder Art,
mit geräucherter Knackwurst
und Majoran
(vegane Variante erhältlich)

Hochzeitsuppe ^{a,c,g,i} 6.90 €
mit Rindfleisch, Eierstich
und Gemüseinlage

Gazpacho ^{a,g,i,l} 6.90 €
spanische Tomatenkaltchale
mit Knoblauchcroupons
(vegetarisch)

BOWLS

Triton Bowl ^{a,d,l,2,3} 17.90 €
mit Wildkräutersalat, Reismudeln,
Edamame, geräucherte Lachs-
und Heilbuttwürfel, dazu Sojasoße

Vegan Wave ^{a,l,2,3} 16.90 €
mit Wildkräutersalat, Reismudeln,
Avocado, Edamame, Falafel-
bällchen und Sesamsoße
(vegan)

Mediterrane Bowl ^{a,d,l,2,3} 16.90 €
mit Wildkräutersalat, Couscous,
mariniertem Gemüse, Edamame,
Feta, Cashewkernen und Sesamsoße
(vegetarisch)

BEILAGEN

Steakhouse Fries ^a 4.00 €

Grillgemüse ⁱ 4.00 €

Speckbohnen ³ 4.00 €

Creme Champignons ^{g,l,3} 4.00 €

Beilagen Salat ^{i,j,l,2,3} 4.00 €

Sauce Béarnaise ^{c,g,j,l,3} 2.00 €

Kräuterbutter ^{g,l,1} 2.00 €

AUS FLUSS & MEER

Lachsfilet ^{c,d,g,l} 25.90 €
200 g Filet mit Sauce Béarnaise,
Kräuterbutter und Bratkartoffeln
mit Speck

**Kabeljau
im Speckmantel** ^{a,c,d,g} 23.90 €
auf Pasta in Lauchrahm

Zanderfilet ^{a,d,g,i} 22.90 €
auf der Haut gebraten
mit Limettensoße, Grillgemüse
und Petersilien-Kartoffeln



Eten un Drinken
hollt Liev un Seel
binanner!



*Plattdeutsch: „Essen und
Trinken hält Leib und Seele
zusammen!“*

FÜR DIE LÜTTEN

Für unsere kleinen Gäste
bis 12 Jahre.

Kleines Schnitzel ^{a,c} 6.90 €
vom Schwein, dazu Brat-
Kartoffeln mit Speck

Chicken Nuggets ^{a,c} 6.90 €
mit Steakhouse Fries

Fischstäbchen ^{a,d,e,g} 6.90 €
mit Spinat und Kartoffeln

Nudeln ^{a,c,i} 5.90 €
mit Tomatensoße

Steakhouse Fries ^a 4.00 €

Kinder bis 2 Jahre essen bei uns
kostenfrei.

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Falafelbällchen ^{g,l,3} 16.90 €
mit Edamame-Kräuterfüllung,
Joghurtsoße, dazu Ratatouille
und Rosmarinkartoffeln
(vegane Variante erhältlich)

Ricotta-Spinat Tortellini ^{a,c,g} 14.90 €
in Salzeibutter geschwenkt
mit Rucola und Parmesan
(vegetarisch)

Heidegrund Salat ^{a,g,j,l} 13.90 €
mit Blattsalat, mariniertem
Gemüse, Feta und frischem Baguette
(vegetarisch)

SÜßE VERFÜHRUNGEN

Kaiserschmarrn ^{a,c,g,h,1,2,11} 8.90 €/ Person
nach Hausrezept mit Vanilleeis
und Schlagrahm
(ab 2 Personen, mind. 30 Minuten)

Salty Schokoladenparfait ^{a,c,g,h} 7.90 €
mit Pistazien-Crumble
und glasierten Kirschen

Explodierter Apfelkuchen ^{a,c,g,h} 7.90 €
Eingelegte Äpfel, dazu Dreierlei von
der Vanille (Crumble, Creme und Eis)

Allergene & Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=gewachst, 13= gentechnisch verändert

a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse, f=Soja g=Milch h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m= Lupine, n= Weichtiere