

Restaurant Heidegrund

KÖSTLICH SAISONAL
& AUTHENTISCH

VORSPEISEN

5 Black Tiger Garnelen ^{a,b,c,g,j} Aioli Toskana Kruste	18.90 €
Tatar vom Rind ^{a,c} 80g Rindfleisch Schalotten Kapern Eigelb Essiggurke Toskana Kruste	16.90 €
Als Hauptgang: 160 g Rindfleisch	27.90 €
Heidegrund Brotkorb ^{a,c,g,j} Aioli Kräuterbutter marinierte Oliven (vegetarisch)	9.90 €

Aperitif Empfehlung:	Crémant de Limoux Rosé trocken Cuvée Bukett nach roten Sommerfrüchten blumig ein Hauch Waldbeeren AOP Maison Antech Languedoc Frankreich
-----------------------------	---

0.75 l	37.90 €
0.10 l	7.90 €

GRÜNES GLÜCK

Caesar Salad ^{a,c,d,g} Romana Salat Grana Padano Croutons Ei Caesar Dressing	16.90 €
Vitalsalat ^{a,i,j,l} gemischter Blattsalat Sonnenblumenkerne Kürbiskerne Leinsamen Sprossen Balsamico Dressing (vegan)	14.90 €
Grüne Wonne ^a Thinbread Wildkräutersalat Tomate Gurke Paprika Limette-Minze Dressing (vegan)	14.90 €

Weinempfehlung:	Silvaner ^l halbtrocken frisch fruchtig feine Säure D.Q. Jechtinger Baden-Kaiserstuhl
------------------------	--

Wählen Sie zum grünen Glück:	
3 Black Tiger Garnelen ^b	+ 12.90 €
Rinderfiletspitzen	+ 12.90 €
Hähnchenbrust	+ 8.90 €
Gratiniertes Ziegenkäse ^{g,j}	+ 8.90 €
	0.20 l 6.90 €

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Rustikaler Kartoffelrösti ^{g,j,l} Veganer Räucherlachs Dill-Schmand Wildkräutersalat (vegetarisch)	25.90 €
Süßkartoffelcurry ^{f,h} Kokosnussmilch Kichererbsen Karotten Mango Cashewkerne Wildreis (vegan)	23.90 €

Weinempfehlung:	Gorgo Custoza ^l trocken Frucht- & Kräutearomen saftig DOC Agricola Gorgo Venetien Italien (VINO BIOLOGICO) vegan
------------------------	--

0.75 l	31.90 €
--------	---------

”

Eten un Drinken
hollt Liev un Seel
binanner!

”

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

KLASSIKER

Zwiebelrostbraten ^{a,g,i,3,7}	32.90 €
Rindersteak Rauch-Jus Röstzwiebeln Bratkartoffeln mit Speck	
Wiener Schnitzel ^{a,c,g,j,l,3,7}	29.90 €
Kalbsfleisch Preiselbeeren Kartoffelsalat mit Speck	
Kalbsbäckchen ^{g,h,i,l}	28.90 €
Thymian-Jus Kräuterpesto geschmorte Fingermöhren Selleriepüree	
Weinempfehlung: Spätburgunder ^l	0.20 l 6.90 €
trocken intensives Kirschbukett würzig ausgewogen Holzfass D.Q. Oberrotweiler Baden-Kaiserstuhl	

STEAKS

Australisches Rinderfilet 200 Gramm	39.90 €	Dazu servieren wir:	
Argentinisches Rinderfilet 200 Gramm	32.90 €	Kräuterbutter Maiskolben gefächerte Ofenkartoffel ^g	
Australisches Roastbeef 300 Gramm auf dem Fettdeckel gebraten	39.90 €	Surf n Turf:	
		Gerne servieren wir unsere Steaks zusätzlich mit einem Hummerschwanz ^b .	+ 22.90 €
Weinempfehlung: Primitivo Lamadora ^l	0.75 l 28.90 €		
trocken Kirsch- und Pflaumenbukett leichte Würznote weich harmonisch IGP Puglia-Italien	0.20 l 8.20 €		

Chateaubriand (Für 2 Personen) **59.90 €**
Rinderfilet | 600 Gramm | Argentinien

Dazu servieren wir: Kalbsjus | Sauce Béarnaise | Kräuterbutter |
Speckbohnen | Maiskolben | gefächerte Ofenkartoffel | Blattsalat ^{c,g,i,j,l}

Weinempfehlung: Malbec Reserva ^l	0.75 l 34.90 €
trocken Kirsch- und Schokoladenbukett kräftig angenehm Barrique Wine of Origin Los Toneles Mendoza Argentinien	

BURGER

Beyond Burger ^{a,1,4}	24.90 €	Pochiertes Lachsfilet ^{d,g}	29.90 €
Beyond Meat Sauerteig Bun Avocado Rucola rote Zwiebeln Tomate Potato Dippers Ketchup (vegan)		Kräuterpesto Paprika Relish Rosmarinkartoffeln	
Heidegrund Burger ^{a,g,j,3,7}	24.90 €	Wolfsbarschfilet ^{a,d,g,h,l}	29.90 €
200 Gramm Rindfleisch Sauerteig Bun Cheddar Rucola Cocktailsoße Bacon Essiggurke Rote Zwiebeln Potato Dippers Sour Cream		Limettenschaum Babyspinat Cocktailtomaten Pinienkerne Ravioli	
Weinempfehlung: Riesling Gimmeldinger Meerspinne ^l	0.20 l 6.90 €		
trocken duftiges Bukett frisch einprägsame Säure D.Q. Ruppertsberger Pfalz			

BEILAGEN

Süßkartoffel Pommes	6.00 €	Kalbsjus	3.00 €
Potato Dippers	4.50 €	Sauce Béarnaise ^{c,g}	3.00 €
Bratkartoffeln mit Speck ^{3,7}	4.50 €	Kräuterbutter ^g	3.00 €
Kartoffelsalat mit Speck ^{g,i,3,7}	4.50 €	Aioli ^{c,g,i}	3.00 €
Maiskolben ^g	4.50 €	Sour Cream ^g	3.00 €
Speckbohnen ^{g,3,7}	4.50 €	Mayonnaise ^{a,c,i}	1.00 €
Blattsalat ^{j,l} Balsamico Dressing	4.00 €	Ketchup	1.00 €

”

Ät, wat gor is.
Drink, wat klor is.
Sech, wat woahr is.

”

Plattdeutsch: „Iss, was gar ist.
Trink, was klar ist. Sag, was
woahr ist.“

FÜR DIE LÜTTEN

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre.
Kinder bis 2 Jahre essen bei uns kostenfrei.

Chicken Nuggets ^{a,c} Potato Dippers	9.90 €
Fischstäbchen ^{a,d,g} Spinat Kartoffeln	8.90 €
Nudeln ^{a,g,i} Butter	6.90 €
Potato Dippers	4.50 €

SÜßE VERFÜHRUNGEN

Hausgemachtes Himbeer-Rosmarin Sorbet ^h Heidelbeeren Pistazien Popcorn ^(vegan)	10.90 €
Schokoladen Soufflé ^{a,c,f,g,i} Marinierte Beeren Vanille Eiscreme Schlagsahne	9.90 €
Tobleronemousse ^{a,c,f,g,h,i} Glasierter Kirschen	9.90 €
Affogato ^{c,g,f,9} Doppelter Espresso Vanille Eiscreme	6.50 €

Weineempfehlung:	Rosé Portugieser Weißherbst ^l halbtrocken harmonisch rund süffig D.Q. Ruppertsberger Pfalz	0.20 l	6.90 €
------------------	---	--------	--------

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