

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	0.75 l	37.90 €
AOP Maison Antech Languedoc Frankreich	0.10 l	7.90 €

SUPPEN

Zitronengrassuppe ^f Curry Kokosnussmilch ^(vegan)	9.90 €
Rustikale Kartoffelsuppe ^{3,7} Speck Majoran Knackwurst	9.90 €

GRÜNES GLÜCK

Caesar salad ^{a,c,d,g} Romana Salat Grana Padano Croutons Ei Caesar Dressing	17.90 €	Wählen Sie zum grünen Glück:	
Grüne Wonne ^a Thinbread Wildkräutersalat Tomate Gurke Paprika Limette-Minze Dressing ^(vegan)	15.90 €	3 Black Tiger Garnelen ^b	+ 12.90 €
Vitalsalat ^{a,j,l} Gemischter Blattsalat Sonnenblumenkerne Kürbiskerne Leinsamen Sprossen Balsamico Dressing ^(vegan)	14.90 €	Rinderfiletspitzen	+ 12.90 €
Weinempfehlung: Silvaner ^l Halbtrocken frisch fruchtig feine Säure D.Q. Jechtinger Baden-Kaiserstuhl		Hähnchenbrust	+ 8.90 €
		Gratinierter Ziegenkäse ^{g,j}	+ 8.90 €

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Rustikaler Kartoffelrösti ^{g,j,l} Vegetarischer 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- & Kräutraromen 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,i,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	
Trocken intensives Kirschbukett würzig ausgewogen Holzfass D.Q. Oberrotweiler Baden-Kaiserstuhl	0.20 l 6.90 €

STEAKS

Argentinisches Entrecôte 300 Gramm	32.90 €	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:	+ 12.90€
		Gerne servieren wir unsere Steaks zusätzlich mit einer Riesengarnele. ^b	
Weinempfehlung: Primitivo Lamadora ^l			
Trocken Kirsch- und Pflaumenbukett leichte Würznote weich harmonisch IGP Puglia-Italien		0.20 l 8.20 € 0.75 l 28.90 €	

Chateaubriand (Für 2 Personen)	74.90 €
Rinderfilet 600 Gramm Argentinien	
Dazu servieren wir: Kalbsjus Sauce Béarnaise Kräuterbutter Speckbohnen Maiskolben Grilltomate gefächerte Ofenkartoffel Blattsalat ^{c,g,i,j,l}	
Weinempfehlung: Malbec Reserva ^l	
trocken Kirsch- und Schokoladenbukett kräftig angenehm Barrique Wine of Origin Los Toneles Mendoza Argentinien	0.75 l 34.90 €

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,j,3,7}	4.50 €	Aioli ^{c,g,j}	3.00 €
Maiskolben ^g	4.50 €	Sour Cream ^g	3.00 €
Speckbohnen ^{g,3,7}	4.50 €	Mayonnaise ^{a,c,j}	1.00 €
Blattsalat ^{i,l}	4.00 €	Ketchup	1.00 €
Balsamico Dressing			

AUS FLUSS & MEER

Pochiertes Lachsfilet ^{d,g} 29.90 €
Kräuterpesto | ZucchiniGemüse
Rosmarinkartoffeln

Wolfsbarschfilet ^{a,d,g,h,l} 29.90 €
Limettenschaum | Babyspinat
Cocktailtomaten | Pinienkerne
Ravioli

Weinempfehlung: Riesling Gimmeldinger Meerspinne ^l

Trocken | duftiges Bukett | frisch | einprägsame Säure | D.Q. | Ruppertsberger Pfalz 0.20 l 6.90 €

BURGER

Beyond Burger ^{a,1,4} 26.90 €
Beyond Meat | Sauerteig Bun | Avocado
Rucola | rote Zwiebeln | Tomate
Potato Dippers | Ketchup ^(vegan)

Heidegrund Burger ^{a,g,i,3,7} 26.90 €
200 Gramm Rindfleisch | Sauerteig Bun
Cheddar | Rucola | Cocktailsoße | Bacon
Essiggurke | Rote Zwiebeln | Potato Dippers
Sour Cream

” Ät, wat gor is.
Drink, wat klor is.
Sech, wat wohr is.

”

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

SÜßE VERFÜHRUNGEN

**Hausgemachtes
Himbeer-Rosmarin Sorbet** ^h 10.90 €
Heidelbeeren | Pistazien | Popcorn ^(vegan)

Schokoladen Soufflé ^{a,c,f,g,l} 9.90 €
Marinierte Beeren | Vanille Eiscreme
Schlagsahne

Tobleronemousse ^{a,c,f,g,h,l} 9.90 €
Glasierte Kirschen

Affogato ^{c,g,f,9} 6.50 €
Doppelter Espresso | Vanille Eiscreme

Weinempfehlung: Rosé Portugieser

Weißherbst ^l 0.20 l 6.90 €
Halbtrocken | harmonisch | rund | süffig
D.Q. | Ruppertsberger | Pfalz

FÜR DIE LÜTTEN

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

Chicken Nuggets ^{a,c} 9.90 €
Potato Dippers

Fischstäbchen ^{a,d,g} 8.90 €
Spinat | Kartoffeln

Nudeln ^{a,g,i} 6.90 €
Butter

Potato Dippers 4.50 €

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