

Restaurant Heidegrund

KÖSTLICH SAISONAL & AUTHENTISCH

VORSPEISEN

Tatar vom Rind ^{a,c} 16.90 €
80g Rindfleisch | Schalotten | Kapern
Eigelb | Essiggurke | Toskana Kruste

Gratinierter Ziegenkäse ^{a,g,h,j,l} 15.90 €
Feigensenf | Wildkräutersalat | Walnuss
Cocktailtomate | Toskana Kruste (vegetarisch)

Heidegrund Brotkorb ^{a,c,g,j} 9.90 €
Aioli | Kräuterbutter | marinierte Oliven
(vegetarisch)

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 €

SUPPEN

Zitronengrassuppe ^f 9.90 €
Curry | Kokosnussmilch (vegan)

Kohlrabi-Kartoffelcremesuppe ^{i,g} 9.90 €
Croutons | Petersilie (vegetarisch)

GRÜNES GLÜCK

Caesar Salad ^{a,c,d,g} 17.90 €
Romana Salat | Grana Padano | Croutons
Ei | Caesar Dressing

Grüne Wonne ^a 15.90 €
Thinbread | Wildkräutersalat | Tomate
Gurke | Paprika | Limette-Minze Dressing (vegan)

Vitalsalat ^{a,j,l} 14.90 €
Gemischter Blattsalat | Sonnenblumenkerne
Kürbiskerne | Leinsamen | Sprossen
Balsamico Dressing (vegan)

Weinempfehlung: Silvaner ^l

Halbtrocken | frisch | fruchtig | feine Säure | D.Q. | Jechtinger | Baden-Kaiserstuhl

0.20 l 6.90 €

Wählen Sie zum grünen Glück:

Rinderfiletspitzen + 12.90 €

Zanderfilet ^d + 12.90 €

Hähnchenbrust + 8.90 €

Gratinierter Ziegenkäse ^{g,j} + 8.90 €
Feigensenf

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Süßkartoffelcurry ^{f,h} 23.90 €
Kokosnussmilch | Kichererbsen | Karotten | Mango | Cashewkerne | Basmatireis (vegan)

Kartoffelgnocchi ^{a,h} 22.90 €
Pesto | Pinienkerne | Oliven | Baby Spinat | Cocktailtomate (vegan)

Weinempfehlung: Gorgo Custoza ^l

Trocken | Frucht- & Kräuteraromen | 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,i,3,7}	33.90 €
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 Preiselbeeren Zuckerschoten Süßkartoffelpüree	
Weinempfehlung: Spätburgunder ^l	
Trocken intensives Kirschbukett würzig ausgewogen Holzfass D.Q. Oberrotweiler Baden-Kaiserstuhl	0.20 l 6.90 €

STEAKS

Australisches Roastbeef	39.90 €	Dazu servieren wir:	
300 Gramm auf dem Fettdeckel gebraten		Kräuterbutter Maiskolben gefächerte Ofenkartoffel ^g	
Argentinisches Entrecôte	34.90 €		
300 Gramm			
Argentinisches Rinderfilet	32.90 €	Surf n Turf:	
200 Gramm		Gerne servieren wir unsere Steaks zusätzlich mit Riesengarnelen. ^b + 12.90€	
Weinempfehlung: Primitivo Lamadora ^l			
Trocken Kirsch- und Pflaumenbukett leichte Würznote weich harmonisch IGP Puglia-Italien	0.20 l 8.50 € 0.75 l 29.90 €		

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 ^{i,l}	3.00 €
Potato Dippers	4.50 €	Sauce Béarnaise ^{c,g,l}	3.00 €
Bratkartoffeln mit Speck ^{3,7}	4.50 €	Kräuterbutter ^g	3.00 €
Kartoffelsalat mit Speck ^{g,j,l,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 ^{j,l}	4.00 €	Ketchup	1.00 €
Balsamico Dressing			

AUS FLUSS & MEER

Gebratenes Lachsfilet ^{d,g,l} 29.90 €
Kräuterpesto | Ratatouille
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 €

ES GIBT BEEF

Rinder Short Ribs ^{c,g,i,l} 33.90 €
Sous vide gegart | Barbecue Soße
Coleslaw | Potato Dippers

Heidegrund Burger ^{a,g,i,j,l,3,7} 26.90 €
200 Gramm Rindfleisch | Sauerteig Bun
Cheddar | Romanasalat | Barbecue Soße
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

Walnuss Parfait ^{c,g,h,l} 11.90 €
Walnusslikör | Zwetschgen-Ragout
Luftsokolade ^(vegetarisch)

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

Weißer Schokoladenmousse ^{a,c,g,h} 9.90 €
Amaretto | Waldfruchtsoße
Haselnusskrokant | Mini Waffel

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

**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.

Schnitzel ^{a,c} 10.90 €
Kalbsfleisch | Potato Dippers

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

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

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