

## KLEINE SUPPEN AUCH GANZ GROSS

- *Niedersächsische Hochzeitssuppe „Royal“  
mit viel Einlage und Baguette* 6,40
- *In der kleinen Terrine* 8,90
- *Herzhafte Tomatencremesuppe mit  
Sahnehäubchen und Baguette* 5,90
- *In der kleinen Terrine* 8,90

## KNACKIGES SALAT- BÜFETT



- *Salatteller vom Büfett ganz nach  
Ihrem Geschmack* 6,00
- *Großer Vierjahreszeiten- Salat vom  
Büfett, als Hauptgang, (Teller wird  
gebracht)*
  - ⇒ *mit einem Lachssteak* 15,90
  - ⇒ *mit Riesengarnelen* 15,90

## UND AUS DER VEGI- KÜCHE

*1 Port. 1/2 Port.*

- *Kamut Spirelli mit Limonensauce und  
gedünstetem Lachs, dazu Salat vom Büfett* 14,80 9,90
- *Herzhafte Pilzpfanne, mit Tomaten, Paprika,  
Kräuterpfannkuchen und Salat vom Büfett* 12,50
- *Herzhafte, vegane Falafel- Plätzchen auf Ratatouille-  
Gemüse* 12,90 8,50
- *Heiligenthaler Kartoffelspalten vom Schindlerhof  
mit Sour Cream und Salat vom Büfett* 8,90

*Alle Allergiker bitten wir, sich von unseren Mitarbeitern  
beraten zu lassen oder unsere Info- Karte zu nutzen.*

<u>HAUSGEMACHTE KLASSIKER</u>	1 Port.	1/2 Port.
• Heiligenthaler Bauernfrühstück	10,90	7,90
• Sauerfleisch nach hauseigenem Rezept mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	13,90	8,90
• Heiligenthaler Fleischsülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	13,90	8,90
• Pikante Grützwurst mit Gurkenhappen und unseren Bratkartoffeln	12,90	7,90



- **SCHLACHTE- KÖST** ab 2 Pers, pro Gast, 14,90 mit Sülze, Sauerfleisch, Grützwurst, Remoulade und unseren Bratkartoffeln

<u>FLEISCHGENUSS</u>	1 Port.	1/2 Port.
----------------------	---------	-----------

- |  |       |       |
|--|-------|-------|
| • Saftiges Holzfällersteak vom deutschen Mastochsen mit Speckscheiben, Kräuterbutter, Champignon- Zwiebel- Gemüse und unseren Bratkartoffeln | 22,90 |       |
| • Herzhaftes Rindergulasch mit hausgemachten Semmelknödeln und grünen Bohnen   | 16,90 | 11,90 |
| • Rumpsteak vom Grill mit Kräuterkruste, Pommes von der Süßkartoffel und Salat vom Büfett  | 21,90 |       |
| • Zarte Roastbeefscheiben mit Remoulade und Bratkartoffeln   | 16,90 | 10,90 |

**Gruppen ab 10 Gästen erhalten eine reduzierte Speisekarte, um eine längere Wartezeit, auch für andere Gäste, zu vermeiden. Wir bitten um Ihr Verständnis.**

## AUS DEM MÜHLENTEICH UND DEM MEER

- Forelle „blau,, mit Sahnemeerrettich und zerlassener Butter, dazu Heidekartoffeln und Salat vom Büfett 15,90
- Gebratene Forelle „Müllerin-Art“, Beilagen wie oben 16,50
- Saftige Filets vom Lachs, Zander und der Scholle mit Sauce Hollandaise, gebutterten Kartoffeln und Salat vom Büfett 18,90
- Hausgeräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich dazu Toast, Schwarzbrot & Butter 10,90

## DÜTT & DATT



- "Kanzlerplatte" 9,90  
Currywurst mit hausgemachter, feuriger Currysauce, Mayonnaise und Pommes Frites
- Saftiges, paniertes Schnitzel, frisch aus der Pfanne, an Champignonrahm mit Pommes Frites und Salat vom Büfett 13,90
- Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, geröstetem Toastbrot und Butter 8,90
- Heideburger mit hausgemachter Schnuckenfrikadelle, leichter Knoblauch- Preiselbeercreme, Salatbouquet und Kartoffelspalten 12,50
- Unsere Mühlenkutschlerplatte 13,90  
Herzhafte Wurstspezialitäten mit Schinken, gemischtem Brot & Butter und einem Kümmel
- Heiligenthaler Käsebrett mit leckeren Käsesorten bunt garniert, Brot und Butter 14,50

## UNSER GETRÄNKEANGEBOT

### APERITIFS

Glas Sekt / Prosecco 0,1l 3,90  
mit Apérol 4cl 5,90

Glas Sandemann Sherry 5 cl(Dry,  
Medium, Sweet) 3,90

Campari 4 cl on the rocks 5,50  
Campari- Orange, Soda 4cl 7,90

Martini Vermuth on the rocks  
5 cl (Bianco, Dry, Rosso) 4,90

### OFFENE HAUSWEINE 0,2l

Chardonnay VdP Frankreich trocken  
0,2l Schoppen 6,00

Weinschorle mit 0,2 l Weiß- oder  
Rotwein + Mineralwasser 0,25 8,40  
Kleine Weinschorle 5,40

### HOPFEN & MALZ

HEIDE Pils 0,3l 3,60  
HEIDE Pils ,5l 5,50

Ducksteiner aus Braunschweig  
0,3l 3,90  
0,5l 5,90

König-Pilsener 0,25l 3,10  
König-Pilsener 0,4l 4,50

## Mehr HOPFEN & MALZ

Fl. Malzbier 0,33l. 3,00  
König-Pilsener alkoholfrei 3,30

Alsterwasser 0,3l 3,50  
Alsterwasser 0,5l 5,20

Flaschen Erdinger 0,5l 4,40

- Hefeweizen
- Kristallweizen
- Dunkles
- Alkoholfreies

### ALKOHOLFREIES

Glas Saft 0,2 l

Orangen-, Apfelsaft 2,50

Tomaten-, Trauben-, 3,30

Kirsch- Johannesbeersaft,

Bananen- Nektar 3,30

Rhabarber- Maracuja- Nektar 3,00

### MISCHGETRÄNKE

Gl. Spezi, Apfel-, Orangenschorle  
0,2 l 2,50

0,38 l 3,90

Rhabarber-, Maracujaschorle  
0,38l 4,50

02l 2,80

Johannisbeer- Trauben- und  
Kirschschorle 0,38l 4,90



## NOCH MEHR GETRÄNKE

### SCHLUCK UT DE HEID

Mackenstedter Weizenkorn	2,50
Bismark Doppelkorn	2,90
Original Helbing Kümmel	2,90
Jägermeister	2,90
Heidegeist aus Celle	3,50
Ratzeputz aus Celle	3,50
Alchimistenschnaps aus Amelinghausen	2,90

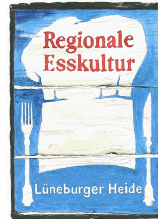
### MAHLZEITABRUNDER 2cl

Malteser Kreuz 2cl	2,90
Jubiläumsaquavit 2cl	2,90
Linie Aquavit 2cl	3,30
Bommerlunder 2cl	2,90
Fernet-Branca, Menta † 2cl	2,90
Underberg 2cl	3,50
Amaretto 2cl	2,90
Sambucca / Tequilla 2 cl	3,30
Bacardi, Scotch, Bourbon, 4 cl	
Irish, Wodka, Gin etc. 4cl	6,00
William's Christ, Himbeergeist, Kirschwasser, Asbach 4cl	5,50
Grappa, Cognac, Calvados 4 cl	6,40
Ramazotti, Averna, Bailey's 5cl	5,50

### HEIß UND WOHLTUEND!

Tasse Kaffee	2,50
Pott Kaffee	4,00
Tasse Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Macciato	+ 0,30
Cappuccino mit geschäumter Milch	2,90
oder mit Sahnehäubchen	3,30
Gl. Tee	2,90
Latte Macchiato	3,90
Milchkaffee	3,90

Unsere Kaffeebohnen sind „Fair Trade“



### REGIONALE

### ESSKULTUR

steht für Produkte aus der Region, in landschaftstypischen, gepflegten Gasthäusern serviert!

Schümli Kaffee	2,90
Pott heiße Schokolade	4,00
mit Schlagsahne	4,40
Ein Stück Apfel- oder Käsetorte mit oder ohne geschlagener Sahne jeweils	3,90

### LIMONADEN 0,2 l

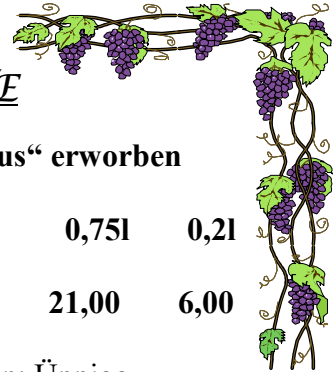
Coca-Cola und Sinalco Orangen-, Zitronen- Limonade,	2,90
Schweppes	3,30
(Bitter-Lemon, Tonic, Ginger Ale)	
RED Bull*	3,90
Cola Zero 0,33l	3,30

### MINERALWÄSSER

VIO „Still“ aus Lüneburg oder Vilsa klassisch 0,2 l	2,90
VIO „Still oder Vilsa medium Gourmet“ 0,7 l	6,50



## UNSERE WEINKARTE



**Alle Weine auf unserer Karte können auch „Außer Haus“ erworben werden, alle Weine wurden schonend geschwefelt!**

	0,75l	0,2l
<b>Weißweine:</b>		
<b>Nr. 300 Grauer Burgunder Kabinett</b>	<b>21,00</b>	<b>6,00</b>
Rheinhessen, Weingut Jean Buscher, feinherb Mehr kann ein halb trockener Wein nicht erreichen: Üppige Fruchtigkeit, die weder den Gaumen austrocknet noch ins süßliche abgeleitet - Perfekte Balance!		
<b>Nr. 301 Kerner Spätlese mild (Bechheimer Stein)</b>	<b>20,90</b>	<b>6,00</b>
Rheinhessen, Weingut Jean Buscher Ein fruchtig-eleganter, feinherber und extraktreicher Wein, der sehr flexibel eingesetzt werden kann.		
<b>Nr. 303 Gutswein Riesling Q.b.A.</b>	<b>24,50</b>	<b>7,00</b>
Rheingau, Weingut Schumann-Nägler, trocken Sie wollen ganz viel Frische und ganz viel Frucht? Dann greifen Sie zu! Orange und Maracuja verwöhnen Ihre Nase, am Gaumen beleben Limone und Zitrus.		
<b>Nr. 304 Riesling „Blauschiefer“ Kabinett</b>	<b>23,90</b>	<b>6,90</b>
Mosel, Weingut Lorenz, feinherb. Aromen von Limone und Pfirsich gepaart mit einem wunderbarem Süße- Säurespiel.		
<b>Nr. 307 Grauburgunder Q.b.A.</b>	<b>22,00</b>	<b>6,40</b>
Baden, Winzergenossenschaft Kiechlingsbergen e.G., trocken. Klassischer Grauburgunder aus Baden mit Aromen von Birne und roten Äpfeln. Milde Säure macht diesen Wein zu einem echten Schmeichler!		
<b>Nr. 311 Chardonnay Kabinett</b>	<b>23,50</b>	<b>6,70</b>
Deutschland - Pfalz, Weingut Müller, trocken. Ein überraschend schlanker, fast sehniger Chardonnay, der die klassischen Gelbfruchtaromen samt Kräuterwürze mitbringt.		



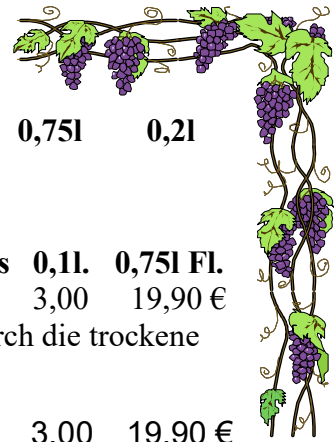
<b>Roséweine</b>	<b>0,75l</b>	<b>0,2l</b>
<b>Nr. 309 Portugieser Weißherbst Q.b.A.</b>	<b>19,50</b>	<b>5,90</b>
Rheinhessen, Weingut Dohlmühle, feinherb. Seine dezente und restsüße Art machen diesen frischen, fruchtigen, halbtrockenen Portugieser zum passenden Begleiter für verschiedenste Anlässe.		
<b>Nr. 310 Spätburgunder Weißherbst Q.b.A.</b>	<b>21,90</b>	
Baden, Weingut Bercher, trocken. Aromen von Erdbeere und Kirsche im Glas. Dazu himmlisch leicht und super süffig. Ein Rosé zum Verlieben.		
<b>Rotweine:</b>		
<i>Unsere „Regionale Spezialität“</i>		
<b>Nr. 318 Lüneburger Rotspion</b>	<b>28,90</b>	<b>8,40</b>
Appellation Bordeaux Contrôlée, trocken. Schlossabfüllung Cheval Quancard. kräftig, typisch.		
<b>Nr. 315 Dornfelder Q.b.A.</b>	<b>23,50</b>	<b>6,70</b>
Rheinhessen, Weingut Jean Buscher, trocken. Tiefschwarz im Glas, weich und anschniegbar. Ein Dornfelder allererster Güte.		
<b>Nr. 316 Pinot Noire Q.b.A.</b>	<b>27,50</b>	<b>7,50</b>
Ahr, Weingut H.J. Kreuzberg, Dernau, trocken. Alk. 12,5 % Voller, „Maulfüllender“ Ahrwein, der sich sortentypisch mit Aromen von der Kirsche und Mandel präsentiert.		
<b>Nr. 317 Trollinger mit Lemberger Q.b.A.</b>	<b>23,90</b>	<b>6,70</b>
Württemberg, Bio- Weingut Reuter, trocken. Alk.12,5 % Des Schwaben tägliches Brot macht auch der restlichen Republik dieses Cuvée immer mehr Spaß. Erdbeeren und Pflaume und eben nicht so viel Gerbstoffe. 0,75l. Flasche.		
<b>Nr. 319 Bruderherz Cuvée Rouge Q.b.A.</b>	<b>20,50</b>	<b>6,40</b>
Pfalz, Weingut Lergenmüller, trocken, feinemundig. Alk. 12,0 % Eine aufregend fruchtige Rotweincuvée aus Dornfelder- und Regent. Tiefschwarz, voll, für gemeinsame Stunden 0,75l. Flasche.		

## Rotweine



- Nr. 325 Flonsheimer Klostergarten Q.b.A.** **19,50** **5,90**  
Rheinhessen, Weingut Dohmühle, mild. Alk.10,5 %  
Super fruchtig, fast blumig mit „a bissele“ Marzipan im Geschmack.  
Dieser Dornfelder präsentiert sich unheimlich weich und voll am  
Gaumen. Ein kleiner Verführer!
- Nr. 322 Cabernet Sauvignon** **22,90** **6,90**  
Chile - Elqui Valley, Vina Falernia. Alk. 14,0 %  
Den Erfolg der chilenischen Weine zu erklären ist leicht!  
Man nehme eine Handvoll von Waldbeeren und füge Vanille und Tabak  
hinzu. Zum Abschluss milde Tannine und eine ordentliche Portion  
Alkohol. Voila!
- Nr. 314 Côtes du Ventoux AOC** **22,40** **6,40**  
Frankreich - Côtes du Rhône, La Vieille Ferme  
Tiefes und durchscheinendes, dunkles Kirschrot. Reiches, würziges  
Aroma von reifer Frucht. Geschmacklich ein echter, solider Rotwein,  
mit angenehmem und präsentem Tanningehalt.
- Nr. 320 Viña Pomal Centenario Crianza** **25,90**  
Spanien - Rioja, Bodegas Bilbainas, trocken.  
Dieser Wein wird ausschließlich aus den Trauben des Weinbergs  
„Viña Pomal“ hergestellt. Der Wein besticht durch seine intensive,  
kirschrote Farbe. Aromen von schwarze Beeren, Lakritz mit Kakao-  
Aroma. Die Eichenfass- Lagerung verströmen ihren verführerischen  
Duft.
- Nr. 329 Merlot Trentino DOC** **20,90** **5,90**  
Italien - Trentino, Concilio Vini, trocken.  
Der kleine Merlot mit dem großen Auftritt: ganz schön beerig!
- Nr. 326 Chianti Classico DOCG San Jacopo** **24,90**  
Italien - Toskana, Castello Vicchiomaggio  
Der Einstieg in die große Welt der besten Chiantis: aristokratisch,  
elegant und einfach nur schön!





## Wassermühle Heiligenthal

### Sekt Hausmarke

Schloss Rheinach trocken.

Ein erfrischender und spritziger Sekt, dessen feine Frucht durch die trockene Art besonders betont wird.

Außer Haus 0,75l 0,2l

Außer. Haus 0,1l 0,75l Fl.

9,50 3,00 19,90 €

### La Ronca Prosecco Frizzante

Italien - Veneto, Coste Petrai

Der Klassiker, der einzig wahre Frizzante stammend von den Hügeln aus der Provinz Treviso; jung, frisch und sofort trinkbar. Der fruchtige Geschmack hinterlässt Erinnerungen von angenehmer Frische.

9,50 3,00 19,90 €

### Cantor - alkoholfreier Sekt

Anno 1880 komponierten die Brüder Eduard und Friedrich Cantor ihre ersten Sektcuvées aus hochwertigen Weinen. Dieser Tradition verpflichtet, wird Cantor Alkoholfrei Sparkling auch heute noch aus ausgesuchten, bukettreichen Weinen bereitet. Nach dem Reifelager wird schonend, im Vakuum, bei niedrigen Temperaturen, der Alkohol entzogen.

9,50 19,90 €

#### Liste der Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxydationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschärft
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmittel
- 12 = enthält eine Phenylaninquelle = Sulfit<sup>5</sup>
- 13 = gewachst

Nähere Informationen zu einzelnen Gerichten und Getränken erhalten Sie von unseren Mitarbeitern bzw. von unserer Küchenbrigade.

#### Allergenliste:

- a = Gluten
- b = Krustentiere
- c = Eier
- d = Fisch
- e = Erdnüsse
- f = Soja
- g = Milch
- h = Schalenfrüchte
- i = Sellerie
- j = Senf
- k = Sesam
- l = Sulfit<sup>5</sup> (In allen Weinen enthalten!)
- m = Lupinen
- n = Weichtiere

<sup>5</sup> In einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l im verzehrfertigen Produkt.

## SO SÜSS SO GUT

- *Heiligenthaler Früchteeisbecher mit frischem Obstsalat, drei Kugeln Eis und geschlagener Sahne* 8,50

### *Cremiges Vanilleeis mit...*

- *„Heiße Liebe“ mit heißen Himbeeren und Sahnetupfer* 7,90
- *„Coup Denmark“ mit feinherber Schokoladensoße Walnüssen und Sahnetupfer* 7,90
- *„Flammendes Inferno“ mit brennenden Rumkirschen und Sahnetupfer* 8,50
- *Schuss Eierliqueur oder Bailey's zum Eis* 2,20
- *„Sanfter Engel“  
Frisch gepresster Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis und geschlagener Sahne* 6,50
- *„Eiskaffee“  
Kugel Vanilleeis mit gekühltem Kaffee und Sahnehäubchen* 4,90
- *Unser großer, bunter Kindereisbecher mit drei Kugeln Eis und Sahnetupfer bunt garniert* 3,90
- *1 Kugel Eis mit Sahnetupfer  
(Erdbeer-, Vanille- oder Schokoladeneis)* 2,20
- *2 Kugeln Eis mit Sahnetupfer  
(Erdbeer-, Vanille- oder Schokoladeneis)* 3,10
- *Ein Stück Apfel- oder Käsetorte* 3,90
- *mit geschlagener Sahne jeweils* 4,40

*Gruppen ab 10 Gäste erhalten eine reduzierte Speisekarte um eine längere Wartezeit, auch für andere Gäste, zu vermeiden.*

*Wir bitten um Ihr Verständnis.*

## SÜSSES AUS UND MIT DER HEIDE

- *Heiligenthaler Apfel im Schlafrock gebacken mit Zimtzucker und feiner Vanillesoße* 8,50
-  *Hausgemachtes Heidehonigeis mit feinherber Schokoladensoße und frischen Früchten bunt garniert* 7,90
- *Lüneburger Blaubeerbecher Cremiges Vanille und Schokoladeneis mit eingelegten Blaubeeren und Schlagsahne* 7,50
- *Eisdessert „Heidetraum“ Cremiges Heidehonig- & Preiselbeereis mit Mousse au Chocolat, frischen Früchten und Sahnetupfer bunt garniert* 8,50
- *Rote Grütze nach Müllerart mit feiner Vanillesoße und Sahnetupfer* 6,50
- *Mousse au Chocolat, hausgemacht, bunt garniert mit geschlagener Sahne und frischen Früchten* 7,90

## KAFFEE FÜR PHARISÄER

- *„Rüdesheimer Kaffee“ mit Asbach Uralt, Zucker und geschlagener Sahne* 8,50
- *„Irish Coffee“ frisch gebrühter Kaffee mit Irish Whisky, Zucker und Sahnehäubchen* 8,50
- *„Café Orange“ mit Grand Marnier, braunem Zucker und geschlagener Sahne* 8,50

## KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN

- *Heiligenthaler Käsebrett mit Brot und Butter* 14,50
- *Halbes Käsebrett* 9,90