

## KLEINE SUPPEN GANZ GROSS

Niedersächsische Hochzeitssuppe „Royal“ mit viel  
Einlage und Baguette 7,90  
in der kleinen Terrine 11,40



Kraftbrühe vom Wasserbüffel mit hausgemachten  
Bärlauch- Klößchen und Frühlingsgemüse 7,90

## VORSPEISEN UND KNACKIGE SALATE

Salatteller vom Büfett mit hausgemachten Dressings  
„Thousand- Island“ oder „Basilikum- Balsamico“ 7,90



Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelöl, kleinem  
Salatbouquet und ofenfrischem Baguette 14,40

Hausgeräucherter Lachs mit Reibekuchen und Apfel-  
Meerrettich- Creme 14,90

## UND AUS DER VEGGI-KÜCHE

Herzhafte Pilzpfanne mit Tomaten, Paprika,  
Kräuterpfannkuchen und Salat vom Büfett 15,90



Großer „Vier Jahreszeiten“- Salat mit warmen Falafel  
und „Basilikum-Balsamico“- Dressing 15,90



Kamutspaghetti mit hausgemachter Linsenbolognese,  
dazu ein Salat vom Büfett 17,90



Herzhaftes Gemüsecurry mit Vollkornreis und  
Falafelplätzchen 15,90  
Halbe Portion 14,00



## HAUSGEMACHTE KLASSIKER

Heiligenthaler Bauernfrühstück 15,50 1/2 Port. 13,50

Sauerfleisch nach hauseigenem Rezept mit Remoulade und Bratkartoffeln 17,40 1/2 Port. 14,90

Heiligenthaler Fleischsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln 17,40 1/2 Port. 14,90

Pikante Grützwurst mit Gurkenhappen und Bratkartoffeln 17,40 1/2 Port. 14,90



„Schlachteköst“ ab 2 Pers. mit Sülze, Sauerfleisch, Grützwurst, Remoulade und unseren Bratkartoffeln, pro Gast 19,90

Variation von Sauerfleisch und Fleischsülze, mit Remoulade und Bratkartoffeln 17,50 1/2 Port. 14,90

Zarte Scheiben vom Roastbeef mit hausgemachter Remoulade und unseren Bratkartoffeln 22,40 1/2 Port. 18,90

## FLEISCH- GENUSS

Saftiges paniertes Schnitzel vom Schwein, frisch aus der Pfanne, an Champignonrahm, Salat vom Büfett und Pommes Frites 19,50  
Halbe Portion 16,90

„Kanzlerplatte“, Currywurst mit hausgemachter feuriger Currysauce, Mayonnaise und Pommes Frites 12,90

Heide- Entrecote vom deutschen Mastochsen mit Champignon-Zwiebelgemüse, Kräuterbutter und unseren Bratkartoffeln 29,90

Burger vom Wasserbüffel mit Preiselbeer- Meerrettich- Creme und geriebenem Apfel im Vollkornbrötchen mit Salatbouquet und Kartoffelspalten 18,90

## **GENUSS ZUR JAHRESZEIT**

Heiligenthaler Spargelcremesuppe mit Sahnetupfer 7,90

Spargelsalat mit marinierten Kräutersaitlingen und Kirschtomaten,  
Baguette und Butter 14,90

Spargel pur mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und gebutterten  
Heidekartoffeln 18,90

Spargel mit geräuchertem Schinken mit Sauce Hollandaise oder zerlassener  
Butter und Heidekartoffeln 24,90

Spargel mit Schnitzel „Wiener Art“, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassener  
Butter und Heidekartoffeln 24,90

Spargel mit einem gebratenem Lachssteak, dazu Sauce Hollandaise oder  
zerlassener Butter und Heidekartoffeln 24,90

Spargel mit Avocado in Vanille- Orangenbutter dazu ein  
Kräutercrêpes 22,90  
mit gebratenen Riesengarnelen 29,90

## **AUS DEM MÜHLENTEICH UND DEM MEER**

Forelle „blau“ mit Sahnemeerrettich und zerlassener  
Butter, dazu Heidekartoffeln und Salatteller vom Büffet 20,90

Gebratene Forelle „Müllerin–Art“, mit  
Sahnemeerrettich, zerlassener Butter, Heidekartoffeln  
und Salatteller vom Büffet 21,90

Saftige Filets vom Lachs, Zander und der Scholle mit  
Sauce Hollandaise, gebutterten Kartoffeln und  
Salatteller vom Büffet 23,90

Hausgemachte Sättigungsbeilagen (z.B. Bratkartoffeln)  
werden je Umbestellung mit 2,90 € extra berechnet!



## UNSER GETRÄNKEANGEBOT

### APERITIFS

Glas Sekt / Prosecco 0,1 l 5,00

Glas Sandemann Sherry 5 cl  
Dry, Medium oder Cream 5,00

Campari 4 cl on the rocks 6,90  
Campari-Orange, Soda 4 cl 9,40

Martini Vermuth on the rocks  
5 cl (Bianco, Dry, Rosso) 5,50

Aperol Spritz/ Hugo 7,90

### OFFENE HAUSWEINE 0,2 l

Französischer Rot oder Weißwein VdP  
trocken 0,2 l Schoppen 6,90

Weinschorle mit 0,2 l  
Weiß- oder Rotwein +  
Mineralwasser 0,25 l 9,90  
Kleine Weinschorle 0,2 l 6,90

### MISCHGETRÄNKE

Glas Spezi, Apfel-, Orangenschorle  
0,2 l 3,00 0,38 l 4,50

Rhabarber oder Maracujaschorle  
0,2 l 3,30 0,38 l 5,40

Johannisbeere,- Trauben- und  
Kirschschorle 0,38 l 5,40

## HOPFEN & MALZ

HEIDE Pils 0,3 l 4,30

HEIDE Pils 0,4 l **im Steinkrug** 5,90

HEIDE Pils 0,5 l 6,50

Ducksteiner aus Braunschweig  
0,3 l 4,50

0,4 l **im Steinkrug** 6,40

0,5 l im Glaskrug 6,80

König Pilsener 0,25 l 3,90

König Pilsener 0,4 l im **Steinkrug** 6,00

König Pilsener 0,4 l 5,90

Alsterwasser 0,3 l 4,30

Alsterwasser 0,5 l 6,50

Flasche Malzbier 0,33 l 3,90

König Pilsener alkoholfrei 0,25 l 3,90

Flasche Erdinger 0,5 l 6,00

Hefeweizen

Dunkles Weizen

Alkoholfreies Weizen

### ALKOHOLFREIE SÄFTE

0,2 l Glas Orangen-, Apfelsaft 3,00,  
oder 0,38 l 4,50

0,2 l Glas Rhabarber oder  
Maracujanektar 3,80

0,2 l Flaschen, Säfte oder Nektars z.B.  
Traube, Kirsche, Johannisbeere,  
Banane 3,90

## NOCH MEHR GETRÄNKE

### SCHLUCK UT DE HEID

Alle mit 2 cl:

- Mackenstedter Weizenkorn 2,70
- Bismarck Doppelkorn 3,30
- Original Helbing Kümmel 3,30
- Jägermeister 3,30
- Heidegeist aus Celle 3,50
- Ratzeputz aus Celle 3,70
- Alchimistenschnaps aus Amelinghausen 3,50

### MEHR SPAßMACHER

- Malteser Kreuz 3,30
- Jubiläumsaquavit 3,30
- Linie Aquavit 3,50
- Bommerlunder 3,30
- Fernet-Branca 3,30
- Underberg 3,70
- Amaretto 5,50
- Sambucca / Tequilla 3,50

Alle mit 4 cl (ohne Filler)

- Bacardi, Scotch, Bourbon, Irish, Wodka, Gin etc. 6,50
- William's Christ, Himbeergeist, Kirschwasser, Asbach 6,00
- Grappa, Cognac, Calvados 6,50
- Ramazotti, Averna, Bailey's 6,00

## HEIß UND WOHLTUEND

- Tasse Kaffee nur im Restaurant 2,90
- Pott Kaffee 4,00
- Tasse Espresso 2,90
- Doppelter Espresso 3,90
- Macchiato + 0,30
- Cappuccino mit geschäumter Milch 3,50 mit Sahnehaube 3,70
- Gl. Tee, diverse Sorten 3,50
- Latte Macchiato 4,00
- Milchkaffee 4,00
- Pott heiße Schokolade 4,10 mit Schlagsahne 4,40

### LIMONADEN

- Fl. 0,2 l Coca-Cola und Sinalco
- Orangen-, Zitronen-Limonade 3,30
- Schweppes: Bitter-Lemon, Tonic, Ginger Ale 3,50
- Cola Zero 0,33 l 4,30

### WÄSSER

- Fl. 0,2 l „VIO Still“ aus Lüneburg oder „Vilsa klassisch“ 3,30
- Fl. 0,7 l „VIO Still“ oder „Vilsa medium Gourmet“ 7,50
- Glas Leitungswasser 0,2 l 1,90



## UNSERE WEINKARTE

Alle Weine gibt es auch für „außer Haus“.

### Weißwein:

**Grauburgunder QbA trocken** 0,2 l 7,70 €

Deutschland-Baden, 0,75 l 26,70 €

Winzergenossenschaft Königschaffhausen

Klassischer Grauburgunder aus Baden mit Aromen von Birne und roten Äpfeln. Milde Säure machen diesen Wein zu einem echten Schmeichler!

**Riesling Réserve QbA trocken** 0,2 l 7,80 €

Deutschland-Rheingau, 0,75 l 26,90 €

Weingut Schumann-Nägler €

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.

**Chardonnay aus Rhodt QbA trocken** 0,2 l 8,90 €

Deutschland-Pfalz, Weingut Meyer 0,75 l 30,90 €

Fruchtig, frischer Wein mit elegantem Körper. Cremig fein, schön aromatisch, tolle Harmonie.

**Grauer Burgunder QbA feinherb** 0,2 l 6,90 €

Deutschland-Rhein Hessen, 0,75 l 23,50 €

Weingut Jean Buscher

Mehr kann ein feinherber Wein nicht erreichen: Üppige Fruchtigkeit, die weder den Gaumen austrocknet noch ins süßliche abgeleitet: Die perfekte Balance!

**Kerner Spätlese lieblich** 0,2 l 6,50 €

Deutschland-Pfalz, 0,75 l 22,90 €

Weingut Raabe

Würziges Aroma, saftige Fülle und eine betörende Harmonie von Fruchtsüße und Säure. Ein fruchtig-eleganter und extraktreicher Wein.



## Roséwein



**Portugieser Weißherbst QbA halbtrocken** 0,2 l 5,90 €  
Deutschland-Rheinessen, Weingut Dohlmühle 0,75 l 21,40 €  
Seine dezente restsüße Art macht diesen frischen, fruchtigen, halbtrockenen Portugieser zu einem passenden Begleiter für verschiedene Gelegenheiten.

**Spätburgunder Rosé QbA trocken** 0,2 l 6,50 €  
Deutschland-Baden, Weingut Bercher Burkheim 0,75 l 23,90 €  
Gibt es den perfekten Rosé?

Vielleicht ist es dieser, mit Aromen von Erdbeeren und Kirsche und halt mal so richtig Stoff! Das liegt wahrscheinlich an den ausgezeichneten Rotweinen der Berchers!

## Rotwein

**Lüneburger Rotspan** 0,2 l 8,50 €  
Deutschland-Lüneburg, 0,75 l 29,50 €

Nach altherwürdiger hanseatischer Weinkultur in Fässern gereift und mit Meeresluft verfeinert. AOC, Schlossabfüllung Chevaleresk Quancard kräftig, typischer Bordeaux-Rouge.

**Pinot Noir Landwein trocken** 0,2 l 7,90 €  
Deutschland-Ahr, 0,75 l 28,50 €  
Weingut H.J. Kreuzberg, Dernau

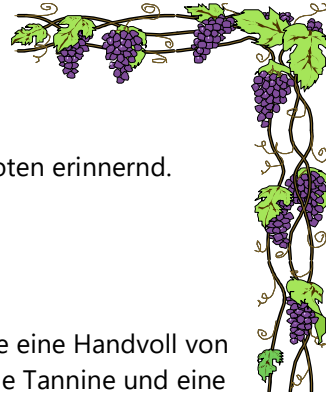
Duftiges, blumiges Bukett von frischen roten Beeren und Kirschen. Mittelkräftig, weicher Körper mit zarten Gewürznoten und leicht floralen Nuancen. Gute Säurestruktur, angenehme Balance.

**Hamballe Lemberger QbA trocken** 0,2 l 6,90 €  
Deutschland-Württemberg, 0,75 l 24,90 €  
Weinkellerei Hohenlohe

Vollmundiger, gehaltvoller Rotwein mit hoher Dichte und Nachhaltigkeit. Im Bukett blumig mit dezenter Holundernote, im Geschmack trocken, feinwürzig und harmonisch.

**Dornfelder Samt & Seide QbA mild** 0,2 l 6,50 €  
Deutschland-Rheinessen, 0,75 l 22,90 €  
Weingut Schönhals

Duft von schwarzer Johannisbeere; sanft und weich; wer's geschmeidig und nicht so trocken mag.



**Merlot DOC trocken** 0,2 l 6,90 €  
Italien-Trentino, Concilio 0,75 l 23,90 €

Sattes Rubinrot, fruchtig im Bukett, an Beerenfrüchte und Gewürznoten erinnernd.  
Vollmundig und samtig im Geschmack mit einer guten Struktur.

**Cabernet Sauvignon DO trocken** 0,2 l 7,40 €  
Chile -Elqui Valley, Vina Falernia 0,75 l 24,50 €

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!

**Tempranillo Ramón Bilbao trocken** 0,2 l 8,50 €  
Rioja, Spanien, Crianza 0,75 l 29,50 €

Fruchtige Aromen in der Nase, Mandelholz und etwas Zimt. Am Gaumen weich und samtig.  
Schönes Finale mit reifen Tanninen.

## *Sekt, Schaumweine:*

0,1 l 0,75

**Hausmarke:** Schloss Rheinach trocken. 5,00€ 26,90 €

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

**La Ronca Prosecco Frizzante** 5,00€ 26,90 €

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.

**Alkoholfreier Sekt: Schloss Biebrich** 26,90 €

Dieser deutsche Sekt in trockener Qualität entstammt dem Schloss Biebrich, welches am Biebrichs Rheinfront liegt und als ehemaliger Sitz der Herzöge von Hessen und Nassau seine Bestimmung hatte.

**Champagner und weitere Marken servieren wir gerne auf Vorbestellung.  
Mindestabnahme sechs Flaschen sortenrein.**



## **SO SÜß SO GUT**

Heiligenthaler Früchteeisbecher mit frischem Obstsalat,  
Pfirsich- Johannisbeereis- und Vanilleeis und  
Schlagsahne 9,50

Cremiges Vanilleeis mit und ohne Sahnetupfer...

„Heiße Liebe“ mit heißen Himbeeren 8,50

„Coup Denmark“ mit feinherber Schokoladensauce und Walnüssen  
8,50

„Flammendes Inferno“ mit brennenden Rumkirschen 9,90

Schuss Eierliqueur, Amaretto oder Baileys zum Eis, 2 cl 3,00

„Sanfter Engel“, frisch gepresster Orangensaft mit einer Kugel  
Vanilleeis und geschlagener Sahne 7,90

„Eiskaffee“, Kugel Vanilleeis mit gekühltem Kaffee und  
Sahnehäubchen 5,90

Unser großer, bunter Kindereisbecher mit drei Kugeln  
Eis und Sahnetupfer bunt garniert 5,40

1 Kugel Eis nach Wahl mit Sahnetupfer 3,20

2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahnetupfer 4,40

Unsere Eissorten:

Erdbeer-, Vanille-, Schoko-, Walnuss-, Heidehonig- und  
Pfirsich- Johannisbeereis oder veganes Himbeersorbet.

Ein Stück Apfel- oder Käsetorte 4,50

mit geschlagener Sahne jeweils 5,00



## **SÜßES AUS UND MIT DER HEIDE**

Hausgemachtes Heidehonigeis mit feinherber Schokoladensauce und frischen Früchten bunt garniert 9,40

Nuss-Nougattraum

Variation von hausgemachtem Nougat- Mousse, Walnuss-Creme-Eis und Schokosauce mit Schlagsahne 9,90

Himbeersorbet mit einem „Shot“ Himbeergeist 7,90

Desserttraum Wassermühle

Hausgemachte Nougat- und Schokomousse mit Himbeersorbet, frischen Früchten und Sahnetupfer 9,90

Rote Grütze nach "Müllerart" mit feiner Vanillesoße und Sahnetupfer 7,90

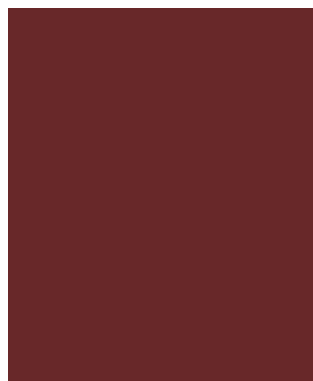
Mousse au Chocolat, hausgemacht, bunt garniert mit geschlagener Sahne und frischen Früchten 8,90

## **KAFFEE FÜR PHARISÄER**

„Rüdesheimer Kaffee“ mit 4 cl Asbach Uralt, Zucker und geschlagener Sahne 10,50

„Irish Coffee“, frisch gebrühter Kaffee mit 4 cl Irish Whisky, Zucker und Sahnehäubchen 10,50

„Café Orange“ mit 4 cl Grand Marnier, braunem Zucker und geschlagener Sahne 10,50



### Liste der Zusatzstoffe

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

Nähere Informationen zu einzelnen Gerichten und Getränken erhalten Sie von unseren Mitarbeitern. Alle Weine wurden schonend geschwefelt!

**Für unseren Einpackservice berechnen wir  
1,00 € pro Gericht.**

All unseren Gästen wünschen wir viel Freude beim Genuss und einen recht angenehmen Aufenthalt.

Ihre Familie Zackariat und Mitarbeiter.

### 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.



# Für Ihre **A**nmerkungen:

Ab 10 Gäste erhalten Sie eine reduzierte Speisekarte, um eine längere Wartezeit, auch für andere Gäste, zu vermeiden. Wir bitten um Verständnis.

**Feiern, Hochzeiten, Tagungen, Seminare und Versammlungen ab 2 bis  
100 Gäste, wir beraten Sie gerne!  
Reservierungen unter Tel.: 04135 82250**