KLEINE SUPPEN GANZ GROSS

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

Herzhafte Kürbiscremesuppe 7,90
mit seinem Öl und angerösteten Kernen
in der kleinen Terrine 11,90

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 14,50

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

UNSERE VEGGI-KÜCHE

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

Nudeln in nativem Olivenöl geschwenkt mit hausgemachter
Linsen- Bolognese, dazu ein Salat vom Büfett 17,90

Vegetarischer Grünkohl mit Sellerieschnitzel und
knusprigen Kartoffelrösti 19,90

HAUSGEMACHTE KLASSIKER

Heiligenthaler Bauernfrühstück 15,90 kleine Port. 13,90

Sauerfleisch nach hauseigenem Rezept mit Remoulade
und Bratkartoffeln 17,90 kleine Port. 15,50

Heiligenthaler Fleischsülze mit Remoulade
und Bratkartoffeln 17,90 kleine Port. 15,50

Pikante Grützwurst mit Gurkenhappen und
Bratkartoffeln 17,90 kleine Port. 15,50

„Schlachteköst“ ab 2 Pers. mit Sülze, Sauerfleisch, Grützwurst,
Remoulade und unseren Bratkartoffeln, pro Gast 25,90

Variation von Sauerfleisch und Fleischsülze, mit Remoulade
und Bratkartoffeln 17,90 kleine Port. 15,50

FLEISCH- GENUSS

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

Zarte Scheiben vom Roastbeef mit hausgemachter Remoulade und
unseren Bratkartoffeln 22,90 kleine Port. 19,50

„Kanzlerplatte“, Currywurst mit hausgemachter feuriger Currysauce,
Mayonnaise und Pommes Frites 14,50

Argentisches Rumpsteak mit gebratenem Champignon-Zwiebelgemüse,
Kräuterbutter und unseren Bratkartoffeln 29,90

Zwiebelrostbraten, rosa gebratenes Rumpsteak mit herzhafter Zwiebelsauce
und unseren Bratkartoffeln 29,50

GENUSS ZUR JAHRESZEIT

Halbe Ente mit Apfel- Rosinenfüllung, feiner Rahmsoße, Rotkohl und gebackenen Kroketten 27,90

Gänsekeule mit Preiselbeeren überbacken, feiner Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 29,50

Herzhaftes Hirschgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeeren, hausgemachter Semmel- und Kartoffelkloß- Variation, Rosenkohl 25,90
Halbe Portion mit Semmel- **oder** Kartoffelkloß 21,90

Grünkohl mit Bregenwurst und Kassler, dazu unseren Bratkartoffeln und Senf 22,90
Halbe Portion mit Bregenwurst **oder** Kassler 18,90

Edles Wald- Pilzragout mit Schupfnudeln und Salat vom Büfett 16,90

AUS DEM MÜHLENTEICH UND DEM MEER

Forelle „blau" mit Sahnemeerrettich und zerlassener Butter, dazu Heidekartoffeln und Salatteller vom Büffet 22,90

Gebratene Forelle „Müllerin–Art", mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter, Heidekartoffeln und Salatteller vom Büffet 25,90

Saftige Filets von der Scholle, Zander und dem Lachs mit Sauce Hollandaise, gebutterten Heide- Kartoffeln und Salatteller vom Büffet 26,50

Hausgemachte Sättigungsbeilagen (z.B. Bratkartoffeln) werden je Umbestellung mit 3,00 € extra berechnet!

UNSER GETRÄNKEANGEBOT

APERITIFS

Glas Sekt / Prosecco 0,1 l 5,00
Alkoholfreier Sekt 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

Alkoholfrei: Jungspund, Weißwein
Schloss Affaltracht 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 5,50

Johannisbeere,- Trauben- und
Kirschschorle 0,38 l 5,50

HOPFEN & MALZ

HEIDE Pils 0,3 l 4,50
HEIDE Pils 0,4 l **im Steinkrug** 6,00
HEIDE Pils 0,5 l 6,90

Ducksteiner aus Braunschweig
0,3 l 4,50
0,4 l **im Steinkrug** 6,50
0,5 l im Glaskrug 7,40

König Pilsener 0,25 l 4,00
König Pilsener 0,4 l im **Steinkrug** 6,20
König Pilsener 0,4 l 6,00

Alsterwasser 0,3 l 4,50
Alsterwasser 0,5 l 6,50

Flasche Pale Ale von Meisel 0,33 4,50

Flaschen von Erdinger 0,5 l 6,00
Hefeweizen
Dunkles Weizen
Alkoholfreies Weizen
Helles Lager od. Natur Radler

Flasche Malzbier 0,33 l 3,90
König Pilsener alkoholfrei 0,25 l 3,90

SÄFTE

0,2 l Glas Orangen-, Apfelsaft 3,30,
oder 0.3,8 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