

Regionale Spezialitäten, Lamm & Heidschnucke



Menü

Mediterranes trifft Heide

Glas Prosecco

Blattsalate & Garnelen ABHD

hausgemachtes Balsamico Dressing

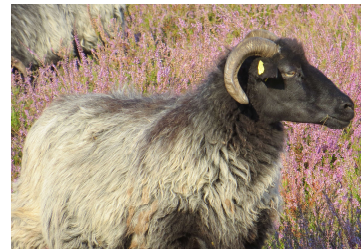
Heidschnucken Keule ACFGIMN

Wacholderrahmsauce, Pfifferlinge, Rotkohl,
Ananas/Kronsbeeren, Kartoffeln aus der Heide

Heidelbeeren

Gourmet-Eis – Heidehonig - Sahne

55,00 €



Unser Heidschnucken
Fleisch stammt aus-
schließlich aus der
Region sowie den
Herden des VNP

Heidschnuckenbraten ACFGIMN

Pfifferlinge, Rahmsauce, Ananas mit
Kronsbeeren, Rotkohl, Kartoffeln

37,50 €

Heidschnucken Haxe ACFGIMN

Rahmsauce, Apfelkompott mit
Kronsbeeren, Rotkohl, Kartoffeln

29,80 €

„Heidschnucken Knödel“ ACFGIMN

Heidschnucken Ragout Wildrahmsauce,
Kronsbeeren & Serviettenknödel

29.10 €

2 Heidschnucken Bratwurst

auf Sauerkraut und
Kartoffelstampf ANICG

20,50 €

Heidschnucken Grützwurst

Apfel - Kompott und
Heidekartoffeln

19,50 €

Junger Lammrücken AIMNF

Kräutersauce, Butterbohnen
bohnen, Kroketten

29,50 €

Dessert:

Heidelbeeren

Gourmet-Eis – Heidehonig - Sahne 9,50 €

Aktuell:

Federweiser

hell 0,2 l 4,50 €