

Eine Speisenauswahl unserer Abendkarte,  
Mittags gibt es eine kleinere Auswahl und darüber hinaus  
noch saisonale Empfehlungen

## *Suppen & Kleinigkeiten*

<b>„Hochzeitssuppe“</b> - hausgemacht- Rinderbrühe, Gemüseeinlage, Eierstich <sup>8</sup> und Klöße <sup>8</sup>	5,80 Euro
<b>Heidschnuckenrahmsuppe<sup>8</sup></b> mit Zimtsahnehaube <sup>8</sup> - hauseigene Spezialität-	5,90 Euro
Hausgemachte <b>Tomatensuppe</b> mit Kräutersahne <sup>8</sup>	5,80 Euro
<b>Kleiner, bunter gemischter Salat</b> mit grünen Oliven <sup>3</sup> , Champignons und pikantem Hausdressing	7,90 Euro

# Vegetarisch & Vegan

- Undeloher Schäfersalat** -vegetarisch-  
Bunter Salat mit Champignons, Oliven<sup>3</sup>, Ei  
und Schafskäse<sup>8</sup> in pikantem Hausdressing mariniert,  
dazu reichen wir Brot 14,80 Euro
- Undeloher Gemüsetopf** -vegetarisch-  
Verschiedenes Gemüse und Kartoffeln in Kräuterrahmsauce<sup>8</sup>  
mit Käse<sup>8</sup> überbacken 13,50 Euro
- Pilztopf** -vegetarisch-  
Edle Waldpilze in Kräutersauce<sup>8</sup>  
mit Käse<sup>8</sup> überbacken, kleinem Salat<sup>8</sup> und Heidekartoffeln  
14,90 Euro
- Heide-Burger** -vegan-  
Veganer Burger-Bun, Erbsen-Rote-Beete-Patty mit süßer roter Sauce,  
Ruccola, Tomate und Zwiebeln mit Pommes<sup>1,2,3</sup> und  
veganer Mayonnaise<sup>1,2,3</sup> 15,90 Euro
- Medaillons aus Strudel-Teig** -vegan-  
Gebackene **Nudel-Gemüse-Medaillons** mit veganem Käse  
mit Paprika-Tomaten-Sauce und Ruccola 15,50 Euro

# *Kleine Gerichte & herzhaftes Speisen*

Deftiges <b>Bauernfrühstück</b> <sup>8</sup> mit Würfelschinken <sup>2,3</sup> , Gewürzgurke <sup>2</sup> und Tomate	10,50 Euro
Hausgemachte <b>Sülze</b> <sup>2</sup> „Heidjer Art“ mit Salat garniert, Remouladensauce <sup>1,2,8</sup> und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup>	14,50 Euro
Landbrot <sup>8</sup> mit Hausmacher Mettwurst <sup>2,3</sup> garniert mit Gewürzgurke <sup>2</sup> und Tomate	9,90 Euro
Landbrot <sup>8</sup> mit grober Leberwurst <sup>2,3</sup> garniert mit Gewürzgurke <sup>2</sup> und Tomate	9,90 Euro
Vollkornbrot <sup>8</sup> mit deftigen Heideschinken <sup>2,3</sup> Tomate und Gewürzgurke <sup>2</sup>	10,80 Euro
Vollkornbrot <sup>8</sup> mit Käse <sup>8</sup> garniert mit Tomate	9,90 Euro

# *Spezialitäten von der Heidschnucke*

**Heidschnuckenrahmsuppe<sup>8</sup> mit Zimtsahnehaube<sup>8</sup>**

5,90 Euro

**Geschmorte Heidschnucken Haxe** auf jungem Rahmwirsing<sup>8</sup>  
mit Kräutersauce<sup>8</sup> und Bratkartoffeln<sup>2,3</sup>

13,80 Euro

**Schnucken-Burger**

„Brioche“-Bun, Heidschnucken-Patty mit fruchtig-senfiger-Sauce<sup>1,2,3</sup>  
Tomate, Zwiebeln und Süsskartoffel- Pommes<sup>1,2,3</sup>

14,50 Euro

**Heidschnucken-Grützwurst**

mit Apfelmus<sup>2</sup> und Bratkartoffeln<sup>2,3</sup>

13,50 Euro

**Bestes Heidschnuckengulasch<sup>8</sup>** mit Rahmchampignons<sup>8</sup>, Preiselbeeren,  
Apfelrotkohl und Heidekartoffeln

16,50 Euro

**„Heideförster“**

**Heidschnuckenbraten** –aus der Keule geschnitten- mit Preiselbeerfrucht<sup>2</sup>,  
Pilzen der Saison, Apfelrotkohl, Speckbohnen und hausgemachten  
Maiskrusteln<sup>8</sup>

28,50 Euro

**„Schäferschmaus“**

Schierer **Heidschnuckenrücken** –rosa gebraten- mit Pilzen der Saison,  
Prelselbeerfrucht<sup>2</sup>, Speckbohnen<sup>3</sup> und Bratkartoffeln<sup>2,3</sup>

31,50 Euro

# *Aus Fluss & Meer*

## **Hausgebeizter Lachs -kalt-**

mit frischen Salaten garniert,  
Sahnemeerrettich<sup>2,8</sup> und drei Röstitalern<sup>8</sup>

17,80 Euro

## **Zwei Matjesfilets<sup>2</sup>**

mit Sauce nach „Hausfrauen Art“<sup>2,8</sup> mit Bratkartoffeln<sup>2,3</sup>

14,50 Euro

## **Heideforelle vom Grevenhof**

„blau“ (im Sud gebrüht) oder „Müllerin Art“ (in der Pfanne gebraten)  
mit zerlassener Butter<sup>8</sup>, Sahnemeerrettich<sup>2,8</sup>,  
Eisbergsalat mit Hausdressing und Heidekartoffeln

20,50 Euro

-filetiert-

25,50 Euro

# *Vom Grill & aus der Pfanne*

## **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

mit einem kleinem Salat und Pommes<sup>2,3</sup>

14,50 Euro

**Putenschnitzel** mit Champignons in Rahm<sup>8</sup>,  
einem kleinem buntem Salat und Bratkartoffeln<sup>2,3</sup>

15,90 Euro

## **Rumpsteak nach „Kutscher Art“**

mit Kräuterbutter, Zwiebel-Champignons, einem kleinen  
bunten Salat und Bratkartoffeln

26,80 Euro

# Kinderkarte

## „Mikado“

Pommes Frites<sup>1,2,3</sup> mit Ketchup<sup>1,2,3</sup> und Mayonnaise<sup>1,2,8</sup>

4,80 Euro

## „Rotmälchen“

Nudeln mit Tomatensauce

4,90 Euro

## „Kapitän Iglo“

Fischstäbchen<sup>1,2</sup> mit Pommes Frites<sup>1,2,3</sup>

6,80 Euro

## „Samson“

Kleines Schnitzel mit Gemüse und Pommes Frites<sup>1,2,3</sup>

8,90 Euro

Für Erwachsene:

10,50 Euro

## „Juniorteller“

Currywurst<sup>1,2,3</sup> mit Pommes Frites<sup>1,2,3</sup>

8,60 Euro

Für Erwachsene:

10,50 Euro

## *Desserts*

**Gemischtes Eis<sup>8</sup> mit Sahne<sup>8</sup>** 5,50 Euro

**Früchtebecher<sup>8</sup>**

Verschiedene Sorten Eis<sup>8</sup> mit frischen Früchten  
und fruchtigem Sahne-Topping<sup>1,2,4,8</sup> 7,50 Euro

**Nussbecher<sup>8</sup>**

Haselnusseis<sup>8</sup> mit gehackten Nüssen<sup>5</sup>, Eierlikör<sup>1,2,4,8</sup>  
und Sahne<sup>8</sup> 7,50 Euro

**Blaubeereisbecher mit Sahne und Blaubeertopping**  
7,50 Euro

**Heiße Kirschen mit Vanilleeis<sup>8</sup> und Sahne<sup>8</sup>**  
7,50 Euro

**Buchweizenpfannkuchen<sup>8</sup>**  
mit warmen Kirschen  
einer Kugel Vanille-Eis<sup>8</sup> und Sahne<sup>8</sup> 8,20 Euro