



Sehr geehrte Gäste,
als neue Möglichkeit wochenaktuell auf alle Anforderungen,
die die neue Situation
auf den Märkten mit sich bringt, zu reagieren,
haben wir uns für ein wöchentlich wechselndes Menü entschieden.
Die herkömmliche Speisekarte ist damit nicht aktuell.

Menü

nach Ihren Wünschen

*Das 3-Gang-Menü beinhaltet
Vorspeise/Hauptgericht/ Dessert p.Person 36,90€-
in der fleischlosen Variante 29,90 €*

Die Einzelpreise haben wir aufgeführt,
falls Sie sich nur einen Teil des Menüs bestellen möchten.



Landhaus
Heidekrug

Menü

Vorspeisen

Räucherlachs-Sauerrahmterrine/ Salat/ Dip

Wildsuppe mit Wurzelgemüsen und Linsen

frische Zupfsalate/ grüne Sauce/ Croûtons

je 6,00 €

Hauptgerichte

Kap-Seehechtfilet gefüllt mit Garnelenfarce
im Ofen gegart

Kräutersauce/ Ingwermöhren/ Petersilienkartoffeln

Barbarie-Entenbrust

Rotweinauce/ Rotkohlapfel/ Marillenknödel

Braten von der Hirschkeule

Preiselbeersauce

Speckbohnen/ Kartoffelkroketten

je 25,00 €



Als Fleischloses Hauptgericht empfehlen wir

Polenta- Zucchinitorte mit Crème Fraîche gebacken/
frische gebratene Pilze & Paprikasauce

18,00 €

Dessert

Dessertvariation

mit 3 kleinen hausgemachten Süßspeisen
fruchtig / cremig & eisig/ warm

„Kleine und beschwipst“...Pistazieneis
mit Karamellsahne und Schuß

Pecorino-Käse mit Trauben/ Salzgebäck

je 5,90€