

Speisekarte

...aus unserem Herzstück

Amuse Gueule – Mundfreunde – dazu reichen wir regionales **Vollkornbrot, Kräuterdip**

... *kulinarische Köstlichkeiten*

Reibeküchlein an Garnelenspiess

mit Graved Lachs, Chicoreéschiffchen mit Meerrettichsahne und

Senf-Dill-Sauce an Salatboquet im Bergischen Kräuterrahm 24,00 €

Chardonnay & Weißer Burgunder von Weingut Peth – Wetz 0,75l 17,40 €

Spätzle- Pilz - Pfännchen

Spätzle mit marktfrischen Pilzen,

geriebenen Käse und rotem Kampott Pfeffer, dazu ein

Bunter Salatteller – vegetarisch - 22,00 €

Luagana Il Frati Weingut Cantina Cá Dei Frati 0,75l 20€

... *aus dem Suppentopf, löffelweise delikat*

Tagessuppe nach Marktangebot mit Gartenkräutern 8,00 €

Fischsuppe im Boot serviert 8,00 €

Liebe Gäste, die Allergenbestimmung unserer angebotenen Speisen finden Sie in einer gesonderten Speisekarte deklariert, fragen Sie uns.

... Ernährung im Wandel der Zeit

Bergische Salatbowl

Besonders gesund und zum Ausgleich Eurer Balance:

Knackige Salatauswahl mit Kräutern aus der

Bergischen Gewürzmanufaktur, **Hähnchenbruststreifen**

Auswahl der Toppings: vegi, vegan, pescetarisch 25€

Rosé Le Petit de Greg & Juju von Weingut Grégoire & Juliette 0,75l 15,00€

Gerne empfehlen wir Ihnen weitere vegetarische & vegane Gerichte: Sprechen Sie uns an

Pastateller „Cremig“

Bunte **Tagliatelle** mit **Zucchini, Schlängenaubergine** und

Pilzen in Kurkuma – Sojasauce mit Parmesanflocken,

Meersalzblüte, knackiger **Fitness – Salat** 25€

...auch selbstverständlich: in vegetarischer Variante

Naturwein – Gernot Heinrich Naked White Österreich 0,75l 24€

Hähnchenbrustfilet „Hawai“

mit saisonalem **Obst** und **Käse** überbacken,

dazu ein Chicoréeschiffchen mit Preiselbeeren, **Pomme Noisette,**

Salatvariation 26€

Kolonne NULL Riesling Nahe – alkoholfrei – 0,75l 24€

*Die erlesenen Weine aus unserem umfangreichen Sortiment in dem Weinklimaschrank können Sie sich gerne auch mitnehmen. „Heidestübchen Weine“
....take away*

... aus dem Stall und von Weiden

„Feerkelsschnitzel“ - Schnitzel -vom Filet

mit **„Vierkantäppel“ – Fritten** -oder **„Brotäppel“ Bratkartoffeln**

und gemischtem **„Schlot“ -Salat** -

„Wiener Art“ oder „Pfeffersauce“

„Puszta Art“ –oder „Pilzrahmsauce“

25€

Chardonnay trocken Weingut Markus Schneider 0,75l 35,00€

Filettopf

Schweinefiletstreifen & Rinderfiletspitzen

Monschauer Senfsauce mit **Butterspätzle** und **Salat**

26€

Riesling Hochgewächs trocken Weingut Albert Kallfelz 0,75l 28,00€

Gefülltes Schweinefilet „Cordon Bleu“

mit Prosciutto Schinken und Käse, im BIO Ei - Semmelbröselmantel

goldgelb gebraten, dazu **Wildkräutersensauce**,

Pommes Julienne und schmackhafter **Beilagensalat**

28€

Lugana Limne von Weingut Tenuta Roveglia 0,75l 26,90€

Selbstverständlich können Sie die angebotenen Speisen als Low-Carb bestellen.

Heidestübchen Pfefferpfanne

Filet vom Bergischen **Landschwein** und **Rind** an schwarzer
Kampot – Pfeffer – Sauce, dazu schmackhafte **Speckbratkartoffeln**,
Salat

32€

Black Print von Weingut Markus Schneider 0,75l 41,00€

Wildschlemmerpfanne

Ragout von **Reh** und **Hirsch** in Rotweinsauce
mit Piment, dazu **Sauerkirschrotkohl**, **Preiselbeerbirne**
und **Spätzle**

28€

Qualitätswein Pfalz „Maximilian K.“ Albert Kallfelz 0,75l 28,00€

Argentinisches Rinderfilet „Klassisch“

Zwiebeln mit **Kräuterbutter**
und saisonalem **Salat**

Chianti Rufina von Weingut Selvapiana 0,75l 37,50€

Die Kunst das Leben zu genießen, beginnt mit dem bewussten ERLEBEN. Bewusster Genuss, ist ein Stück LEBENSQUALITÄT.