

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 22,00 €

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

Burrata

auf Rispentomatencarpaccio an Wildkräutersalat, Artischocken

mit Feigen-Dattel-Vinaigrette, Oliven, Balsamicozwiebeln

Pinienkerne und aromatisches Pesto 16,00 €

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

... *aus dem Suppentopf, löffelweise delikat*

Cremesuppe nach Marktangebot mit Gartenkräutern 8,00 €

Sylter Fischsuppe aus dem Boot, mit Wurzelgemüse 10,00 €

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

... Ernährung im Wandel der Zeit

Bergischer Salatteller PUR

Besonders gesund und zum Ausgleich Eurer Balance:

Knackige Salatauswahl mit Kurkuma – Mischung und weiteren ayurvedischen Gewürze, **Rinderfiletstreifen**

Auswahl der Toppings: vegi, vegan, pescetarisch 24€

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

Pastateller „Cremig“

Bunte **Tagliatelle** mit **Zucchini, Schlangenaubergine** und

Pilzen in Kurkuma – Sojasauce mit Parmesanflocken,

Meersalzblüte, knackiger **Fitness – Salat** 24€

...auch selbstverständlich: in vegetarischer Variante

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

Hähnchenbrustfilet „Exotik“

mit Mango – Curry – Sauce mit **Bambussprossen,**

Ananas in Kurkumabeet, Fruchtspiess, Kartoffelbällchen

Sommerlicher Salatvariation 25€

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 vom Filet

mit **Vierkantäppel** oder **Brotäppel** und gemischtem Schlot

„Wiener Art“ - „Pfeffersauce“ - „Puszta Art“ je 24€

Chardonnay trocken Weingut Markus Schneider 0,75l 26,90€

Topf „Schlesische Art“

Schweinefiletstreifen & Rinderfiletspitzen

Monschauer Senfsauce mit Butterspätzle und Salat 25€

Riesling Hochgewächs trocken Weingut Albert Kallfelz 0,75l 25,80€

Gefülltes Schweinefilet „Cordon Bleu“

mit Prosciutto Schinken und Bergkäse, im BIO Ei - Semmelbröselmantel

goldgelb gebraten, dazu **Wildkräutersensauce**,

Pommes Julienne und schmackhafter **Beilagensalat** 26€

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

34€

Black Print von Weingut Markus Schneider 0,75l 39,00€

Argentinisches Rinderfilet „ Mal Anders“

an **Weinbergschnecken** im Trüffelkräutersud, Kartoffelbällchen

oder „**Klassisch**“

Zwiebeln mit Kräuterbutter

und saisonalem Salat

38€

Weinempfehlung

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.