

Suppen

**Hausgemachte Kartoffelsuppe
mit Schinkenstreifen 3,60 Euro**

**Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Mettbällchen, Eierstich, Spargel
und Graupennudeln 3,70 Euro**

Vorspeise

**Champignons im Bierteig gebacken
mit Blattsalat und Knoblauchdip
5,30 Euro**

Salate

**Kleiner gemischter Salatteller
3,20 Euro**

**Großer gemischter Salatteller
6,70 Euro**

**Großer Salatteller
mit Schinken und Käse 2 8,90 Euro**

**Großer Salatteller
mit Putenbruststreifen 9,90 Euro**

**zu unseren großen Salaten servieren wir 2
verschiedene Dressings und Brot**

Hauptgerichte

„Fuhrmannspfanne“

*Schweinemedallions, mit frischen
Champignons, Sauce Hollandaise,
Bratkartoffeln oder Krokette
und einen Salat der Saison*

15,40 Euro

*Schnitzelpfanne nach Art des Hauses
Paniertes Schweinefilet mit einer
Mischpilzsauce*

Erbsen-Karottengemüse und

Bratkartoffeln

15,60 Euro

Paniertes Schweineschnitzel

mit einer Champignonsauce,

Bratkartoffeln

und gemischtem Salatteller

12,90 Euro

Schnitzel „Wiener Art“

mit Bratkartoffeln und einem

gemischtem Salat

12,30 Euro

Rumpsteak „Holzfäller Art“

**Zartes Rumpsteak mit Fettrand
gebraten**

**auf, in Butter gebratene
Brotstreifen, Zwiebeln und
Champignons dazu einen
gemischten Salat**

16,00 Euro

**Zartes Rumpsteak mit Fettrand
gebraten,**

**dazu glasierte Zwiebeln,
Bratkartoffeln**

und einen Salat der Saison

16,20 Euro

„Grillpfanne“

Rumpsteak, Putensteak,

Schweinemedailon

mit Bohnen, Champignonsauce

und Bratkartoffeln

15,80 Euro

Gebratenes Putensteak auf einer

Tomaten-

Basilikumsauce dazu grüne Bandnudeln

und einen gemischten Salat

13,80 Euro

Vegetarische Gerichte

*Kürbiskernrösti mit Pilzragout
in Rahm
und einem gemischten Salatteller
10,20 Euro*

*Grüne Bandnudeln mit Gemüsejulienne
in Rahm und Käse überbacken
dazu einen Salat
8,80 Euro*

Een "Plattdütschen Spinnspruch"

wokeen alle Dag sein Arbeit deit
un ümmer up sien Posten steiht
un deit dat froh un deit dat geern
de schall sik ok moal amüseern,
dartoo gehört ok dat Äten un Drink`n
dat dröfft man nich dorbie vergetten!

Emma Martens

Un nun gooden Appettit!!
wünschen Cornelia Kretzschmar und Carola Schröder
sowie unsere Mitarbeiter

Fischgericht

***Gebratene Lachsscheibe auf
Dillrahmsauce
mit Butterreis
und Salatteller der Saison***

13,90 Euro

Wild-, und Heidschnuckengerichte

***Zarte Scheiben vom Hirschbraten
an einer Rotweinsauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen***

15,80 Euro

***Heimischer Heidschnuckenbraten
mit einer Pfifferlingsauce,
dazu reichen wir Speckbohnen und
Heidekartoffeln***

19,80 Euro

**Wildgulasch mit
Waldpilzen, Apfelrotkohl und
Bartoffelkroketten**

14,10 Euro

**Heidschnuckengulasch mit
Butterbohnen und Salzkartoffeln**

15,20 Euro

Kleine Gerichte

**„ Heidjer Vesper „
roher Schinken^{2 / 3}, Mettwurst²,
Hausmacher Wurst^{2 / 3}, Käse
dazu reichen wir Brot, Butter
und einen Heidekorn**

10,20 Euro

**Schinkenschnittchen^{2 / 3}
mit Gewürzgurke**

7,10 Euro

Mettwurstbrot²

6,70 Euro

Käsebrot

6,00 Euro

Mett-Schnauzebrot²

6,40 Euro

Leberwurstbrot^{2 / 3}

6,20 Euro

Rotwurstbrot^{2 / 3}

6,40 Euro

**„Schweinebratenbrot“
mit Remouladensauce und Gurke
7,00 Euro**

**„Toast Hawaii“
2 Scheiben Toast mit Kochschinken
Ananas und Käse überbacken
7,70 Euro**

**„Strammer Max“
Brot mit geräuchertem Schinken^{2 / 3}
belegt
und zwei Spiegeleier 8,30 Euro**

**Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Bratkartoffeln und
Remouladensauce 8,90 Euro**

**2 Schweinefilet auf Toast
mit Champignonsauce und Salatbeilage
11,60 Euro**

² Konservierungsstoff E250

³ Geschmacksverstärker E621

Ut Heidjer Menü

Heidjer Kartüffelsup

*En groode Portion
Pullkartuffeln
mit Kartoffelcreme*

*Husgemoakte rode Grütt
mit flüssiger Sahne*

*Menüpreis
9,90 Euro*

*Schlemmen und sparen
Gäste
6,90 Euro*

Nachtisch

„Nussgenuss“

**Schoko,-Pistazie- und Walnusseis
mit Nüssen, Schokoladensauce und
Sahne 5,30 Euro**

„Birne Helene“

**Vanilleeis mit Birnenhälften,
Schokoladensauce und Sahne 4,70 Euro**

Hausgemachte Rote Grütze

**(ohne Alkohol)
mit flüssiger Sahne 3,70 Euro**

Gebackene Apfelringe

**in Zimt und Zucker mit Vanilleeis
und Sahne 5,10 Euro**

Hausgemachtes Heidehonigparfait

auf einem Fruchtspiegel 5,30 Euro

Vanilleeis mit Sahne

und heißen Kirschen 5,00 Euro