

# Saisongerichte

☆☆☆

*Rahmsuppe von frischen  
Pfifferlingen*

4,90 €

☆☆☆

*Frische Pfifferlinge  
mit Röhrei und Bratkartoffeln*

15,80 €

*Hähnchenbrust  
auf Pfifferlingen in Rahmsauce  
und Salzkartoffeln*

17,80 €

*mit Schweinefilet*

19,80 €

*Pfifferlinge Portion*

5,80 €

## *Vorspeisen*



### ***Garnelen auf Blattsalat***

*mit frischen Champignons und Toast (21,20)*

**13,80 €**

### ***Gebackener Camembert***

*mit Preiselbeeren gefüllte Birne,*

*Toast und Butter (20,8)*

**7,80 €**

# Suppen



## *Heidjers Hochzeitssuppe*

*Hühnerbrühe mit Fleischklößchen,  
Eierstich und Spargel (20,22,26,28)*

**4,80 €**

## *Pfeffersuppe*

*Extra scharf (41)*

**4,50 €**

## *Steinpilzcremesuppe*

*mit Sahnehaube (20,26)*

**4,50 €**

## *Hummercremesuppe*

*fein abgeschmeckt mit Weißwein und Sahne (20,21,26)*

**5,50 €**

# Fisch



**Riesengarnelen** <sup>(21)</sup> nach Art des Hauses  
mit Zwiebeln und Lauch gebraten,  
gem. Salatteller <sup>(41)</sup> und Reis  
**22,90 €**

**Lachsschnitte** <sup>(23)</sup> in Zitronenbutter gebraten  
mit gem. Salatteller <sup>(41)</sup> und Salzkartoffeln  
**18,80 €**

**Zander** <sup>(23)</sup> in Butter gebraten  
mit gem. Salatteller <sup>(41)</sup> und Salzkartoffeln  
**18,80 €**

# Steaks



## **Rumpsteak**, ca. 200 g

mit Kräuterbutter (8), gem. Salatteller (41)  
und Pommes Frites

**19,80 €**

## **Landknechtssteak**

Rumpsteak, ca. 300 g  
mit Speckböhnchen (7) und Bratkartoffeln (7)

**22,80 €**

## **Pfeffersteak**, ca. 200 g

Rumpsteak mit Rahmsauce (20,26) und grünem Pfeffer,  
gem. Salatteller (41) und Pommes frites

**21,80 €**

## **Filetsteak**, ca. 200 g

mit Kräuterbutter (8), gem. Salatteller (41)  
und Pommes frites

**22,80 €**

## **Holzfüllersteak**, ca. 400 g

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln,  
Kräuterbutter (8) und gem. Salatteller (41)

**25,80 €**

## **Steakteller**

Kl. Rumpsteak, Schweinefilet  
mit Böhnchen, Sauce béarnaise und Pommes frites

**18,80 €.**

*'n Eet'n will ik giern sitten, wenn ik bi de Arbeit man ligg'n kann."*

# *Wildgerichte*



*„Ik Woll, mien Buuk wör'n Hau-Schüün.“*

## *Wild aus heimischen Wäldern auf Nachfrage*

*Wildrahmsauce (20), gefüllte Birne, frische Champignons,  
Rotkohl & Kroketten*

**18,90 €**

## *Heidschnuckenbraten*

*Wacholderrahmsauce (20), Prinzessbohnen,  
Birne mit Preiselbeeren gefüllt, Kroketten*

**19,90 €**

# Spezialitäten



## **Grillplatte „Möhmes-Hof“**

*Drei Schweinefilets im Speckmantel (7)  
mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln (7)*

**19,50 €**

*optional mit Sauce\**

## **Jägersteak**

*Schweinefilet  
mit frischen Champignons,  
Salatteller (41) und Pommes frites*

**18,80 €**

## **Hähnchenbrust gebraten**

*mit Sauce béarnaise (26) , Salatteller (41)  
und Kroketten*

**15,50 €**

## **Pa. Schweineschnitzel** (20,22,26)

*mit Salatteller (41) und Pommes frites*

**13,80 €**

*\* Sauce béarnaise oder Pfeffersauce*

**3,50 €**

## Kleine Gerichte



### **Ratsherrentoast** <sup>(20)</sup>

Rumpsteak 140 g Zwiebeln & Spiegelei

10,90 €

### **Schweinesteak**

Salatbeilage <sup>(41)</sup>, Kräuterbutter & Toast <sup>(8,20)</sup>

9,90 €

### **Knipp**

aus Heidschucken und Schweinefleisch <sup>(20)</sup>

mit Bratkartoffeln <sup>(7)</sup> & Gewürzgurke

9,90 €

### **Bauernomelette** <sup>(7)</sup> mit Gewürzgurke

Gr. 8,90 € Kl. 7,50 €

### **Currywurst** <sup>(42)</sup>

mit Toast <sup>(20)</sup> 4,80 €

mit Pommes frites 7,80 €

## Beilagen

Salzkartoffeln	3,50 €
Bratkartoffeln	3,50 €
Pommes frites	3,50 €
Kroketten	3,50 €
Sauce béarnaise	3,50 €
Pfeffersauce	3,50 €
Champignons	3,50 €
Gebr. Zwiebeln	2,20 €



# *Vegane & vegetarische Gerichte*



## *Vegan*

### *Sojagulasch mit Karotten & Zwiebeln*

*mit gekochtem Reis & gem. Salatteller (25,41)*

**15,80 €**

### *Salatschüssel mit Balsamico-Essig*

*mit gebratenen Kartoffeln (41)*

**7,80 €**

## *Vegetarisch*

### *Camembert Kokotte*

*mit Kroketten, Gemüse & Sauce béarnaise*

**15,80 €**

### *Veg. Bauernomelette*

*mit Gewürzgurke (7)*

**Gr. 8,90 € Kf. 7,50 €**

### *Salatschüssel mit Edamer Käse*

*und knusprigen Croûtons (8)*

**8,80 €**

### *Gebackener Camembert mit Salat*

*mit Preiselbeeren gefüllte Birne,*

*Toast und Butter*

*Kf. gem. Salatteller (8, 20, 41)*

**11,90 €**

# Salate



## *Salatschüssel mit Balsamico-Essig*

*Gebrautes Rindfleisch und Kartoffeln (41)*

9,50 €

## *Salatschüssel mit Thunfisch*

*und Edamer Käse (8)*

9,50 €

## *Salatteller mit Hähnchenbrust-Streifen (41)*

9,50 €

## *Großer gem. Salatteller (41)*

5,90 €

## *Kleiner gem. Salatteller (41)*

4,50 €

# Getränkekarte



## *Bier vom Fass: Veltins Pilsener & Zwickel Kellerbier*

<i>Fassbier</i>	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,80 €
	0,5 l	4,50 €

### *Flaschen Bier*

<i>Veltins Malzbier</i>	0,33 l	3,00 €
<i>Veltins Alkoholfrei</i>	0,33 l	3,00 €
<i>Maisel's Weisse Hefe</i>	0,5 l	4,20 €
<i>Maisel's Weisse alkf. Hej</i>	0,5 l	4,20 €

### *Alkoholfreie Getränke*

*Coca-Cola (1,3,9), Coca-Cola light (19), Fanta (1,3), Sprite (1)*

	0,3	3,00 €
	0,4	3,80 €

<i>Mineralwasser MAGNU.</i>	0,25 l	2,20 €
<i>mit Kohlensäure &amp; still</i>	0,75 l	5,80 €
<i>BitterLemon (10)</i>	0,2 l	3,00 €

### *Säfte*

*Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft (rot), Bananensaft*

*Johannisbeersaft, Kirschsafft, Rhabarber*

	0,2 l	2,80 €
	0,3 l	3,80 €
	0,4 l	4,80 €

<i>Saftschorle</i>	0,2 l	2,50 €
	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
<i>Tomatensaft</i>	0,2 l	3,50 €

# Heiße Getränke



## Kaffee

<i>Cafe Creme, Tasse</i> (9)		2,50 €
<i>Cafe Creme, Kännchen</i> (9)		3,90 €
<i>Espresso</i> (9)		2,20 €
<i>Doppelter Espresso</i> (9)		3,60 €
<i>Cappuccino</i> (9,26)		2,80 €
<i>Milchkaffee</i> (9,26)		3,50 €
<i>Latte Macchiato</i> (9,26)		3,50 €

## Tee

<i>Glass</i> (9)		2,80 €
<i>Kännchen</i> (9)		3,90 €

## Heiße Schokolade

<i>Kleine Tasse Schokolade</i> (26)		2,80 €
<i>Grosse Tasse Schokolade</i> (26)		3,60 €

## Für die kalte Jahreszeit

<i>Grog, 4 cl. Myers`s Rum</i>		4,40 €
<i>Glühwein</i>		2,90 €

## Mix Getränke

<i>Cola -Korn</i> (1,3,9)	0,1 l	2,50 €
<i>Cola -Bacardi</i> (1,3,9)	0,1 l	2,80 €
<i>Cola-Whiskey</i> (1,3,9)	0,1 l	2,80 €

*uvm.*

## Appetitanreger

<i>Campari</i> (1)	2 cl	2,50 €
<i>Campari-Orange</i> (1)		3,80 €
<i>Martini Rot oder Weiß</i>	5 cl	2,50 €
<i>Sherry</i>	5 cl	2,50 €

*trocken, medium und lieblich*

# Brände & Magenbitter



## **Brände**

<i>Schlehen</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Marillen</i>	<i>2 cl</i>	<i>42%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Mirabellen</i>	<i>2 cl</i>	<i>42%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>42%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Waldhimbeere</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>2,50 €</i>

## **Magenbitter**

<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,20 €</i>
<i>Heidegeist</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,90 €</i>
<i>Ratzeputz</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,90 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Bullenschluck</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,90 €</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,50 €</i>
<i>FernetBranca</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,50 €</i>
<i>MentaBranca</i>	<i>2 cl</i>		<i>2,50 €</i>

# Spirituosen



<i>Weizenkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>32%</i>	<i>1,40 €</i>
<i>Steinhäger</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Bommerlunder</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Malteser Kreuz</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>41,5%</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>42%</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Myers Rum</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bacardi</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Weinbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Asbach</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Cognac Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Calvados</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>25%</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Whiskey</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Underberg kl. Flasche</i>	<i>2 cl</i>	<i>44%</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>17%</i>	<i>2,20 €</i>

# Inhaltsstoffe / Allergene



- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxydationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Schwefeldioxid
- 6 Schwärzungsmittel
- 7 Phosphat
- 8 Milchweiß
- 9 Koffein
- 10 Chinin
- 11 Süßungsmittel
- 12 Phenylalaninquelle
- 13 Gewachst
- 14 Taurin
- 19 Antioxydationsmittel, Süßungsmittel, enthält eine Phenylalanin
- 20 Glutenthaltiges Getreide
- 21 Krebstiere/Schalentiere
- 22 Eier
- 23 Fisch
- 24 Erdnüsse
- 25 Soja
- 26 Milch/Laktose
- 27 Nüsse/Schalenfrüchte
- 28 Sellerie
- 29 Senf
- 30 Sesam
- 33 Weichtier
- 41 Keine Deklaration nötig
- 42 Nitritpöckelsalz, E250, E300 /301 E621, E450, E330  
im Brot könnte Konservierungsstoff sein !