

Salate und Vorspeisen *salads and starters*

Gemischter Salatteller *Mixed salad plate* ^{ACEFGHLMN} 7,40 €

Kleiner Beilagensalat *small side salad* ^{ACEFGHLMN} 4,90 €

Steaksalat ^{ACGLM} 20,90 €

Gegrillte Rinderfiletstreifen auf getoastetem Schwarzbrot
dazu gemischter Salat mit Paprikastreifen, roten Bohnen und Zwiebelringen

*Steak salad: Grilled beef fillet strips on toasted brown bread
served with mixed salad with bell pepper strips, red beans and onion rings*

Gegrillte Riesengarnelen (5 Stk.) ^{ABCGLM} 20,90 €

mit Salatgarnitur, Baguettescheiben

Grilled king prawns (5 pcs.) with salad garnish, baguette slices

Hendlsalat ^{ACGLNO} 18,90 €

Eisbergsalat, Rucola, Cherrytomaten und Oliven
mit Parmesan-Joghurt Dressing und gegrillten Hühnerbruststreifen

*Chicken salad: lettuce, arugula, cherry tomatoes and olives
with parmesan yoghurt dressing and grilled chicken breast strips*

Beef Tartare als Vorspeise ^{ACGLM} 20,90 €

Beef Tartare als Hauptspeise ^{ACGLM} 25,90 €

Rinderfilet fein gehackt und mariniert
mit Zwiebelringen, gesalzener Butter und Toastbrot

Fillet of beef, finely chopped and marinated with onion rings, salted butter and toast

Knoblauchbrot ^{AG} 2,10 €


Garlic bread

Suppen *soups*

Kräftige Rindsuppe ^{ACGL} mit Frittaten oder Nudeln oder Backerbsen <i>Clear beef soup with sliced pancakes, noodles or fried batter pearls</i>	5,50 €
Knoblauchcremesuppe ^{ACGLO} mit Croutons <i>Garlic cream soup with croutons</i>	6,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{LO} mit Gebäck <i>Homemade goulash soup with bread</i>	klein 7,90 € groß 9,90 €

Vegetarische und Vegane Gerichte

Vegetarian and Vegan

Veganer "Hamburger" ^{AF} mit Gewürzmayonnaise, Tofuscheiben und Pommes frites <i>Vegan "hamburger" with spicy mayonnaise, tofu slices and French fries</i>	 18,90 €
Griechische Nudelpfanne ^{ACGLO} mit Oliven, getrockneten Tomaten, Gemüsestreifen, Basilikumpesto und Feta <i>Greek pasta pan with olives, dried tomatoes, vegetable strips, basil pesto and feta</i>	16,90 €
Ofenkartoffel ^{ACEFGHLMN} mit Ratatouille-Gemüse gefüllt, dazu kleiner Salat <i>Baked potato, filled with ratatouille and served with a small salad</i>	14,90 €

Steaks *steaks*

Lady Steak ^{ACGL} 19,90 €

Gegrillte Hühnerbrust mit würzigem Ratatouille-Gemüse und Pesto-Nudeln

Grilled chicken breast with spicy ratatouille vegetables and pesto pasta

Rinderfiletsteak ^{LMGO} ca. 160g. 30,90 €

mit Grillkartoffelscheiben und buntem Gemüse ca. 220g. 38,90

€

dazu grüne Pfeffersauce

Beef tenderloin with grilled potato slices, vegetables and green pepper sauce

Rib-Eye Steak ^{GLMO} (für die hungrigen) ca. 300g. 36,90 €

dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce, buntes Gemüse und Kräuterbutter

Rib Eye Steak with baked potato, sour cream dip, vegetables and herb butter

Beiried Steak ^{LMO} ca. 250g. 32,90 €

in der Pfefferkruste, dazu Speckbohnen, Kartoffelrösti und Portweinsauce

Sirloin steak in pepper crust, served with bacon beans, potato roesti and port wine jus

Steaktoast ^{ACGLM} 21,90 €

Beiriedsteak (ca. 140g) auf Toastbrot

mit Pommes frites, Salatgarnitur und Grillsauce

Grilled sirloin steak on toast with french fries, salad and grill dip

Schweinefiletmedaillons ^{GLO} 20,90 €

auf Pfefferrahmsauce mit glasiertem Gemüse und Kroketten

Medaillons of pork with pepper sauce, glazed vegetables and potato croquettes

Hauptspeisen *main courses*

Cordon Bleu "Heitzmann Style" ^{ACG} mit Pommes frites und Preiselbeeren <i>Cordon bleu "Heitzmann style" with French fries and cranberries</i>	18,90 €
„BBQ Teller“ ^G Ripperkrone mit würzigen Chicken Wings dazu Pommes frites, Grill- und Sauerrahmsauce <i>Rib crown with spicy chicken wings, served with french fries and two dips</i>	20,90 €
Gegrilltes Lachsforellenfilet ^{ADG} mit Brokkoli-Kartoffelpüree und Limettenschaum <i>Grilled fillet of salmon trout with broccoli-mashed potatoes and lime sauce</i>	23,90 €
Grillteller ^{GLO} Gegrilltes Rinder-, Schweine- und Hühnerfilet mit Würstel, knusprigen Speckscheiben, Pommes frites und Grillsauce <i>„Mixed grill“: grilled fillets of beef, pork and chicken with sausage, bacon, french fries and dip</i>	23,90 €
Heitzmann Burger ^{ACGN} Reines Rindfleischlaibchen (ca. 220g) mit Burgermayonnaise, Cheddarkäse und Speckscheiben, dazu Pommes frites <i>Beef burger with burger mayonnaise, cheddar, bacon and french fries</i>	17,90 €
Zwiebelrostbraten ^{LMO} Beiriedschnitte gegrillt mit Speckbohnen und Rösti <i>Fried beef and onions in gravy with bacon beans and potato roesti</i>	27,90 €
Ofenkartoffel mit Salatgarnitur ^{ACEFGHLMN} <i>baked potato with salad</i> mit Sauerrahm <i>with sour cream</i> mit Speckstreifen und Sauerrahm <i>with bacon strips and sour cream</i> mit Rinderfiletstreifen und Grillsauce <i>with beef tenderloin strips and grill dip</i>	12,90 € 13,90 € 20,90 €

Nachspeisen *desserts*

Hausgemachtes Eisparfait fein garniert ^{CG} <i>Homemade ice cream parfait</i>	8,90 €
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Schlagobers ^{ACGH} <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream and whipped cream</i>	7,90 €
Eispalatschinke mit Schokosauce, Mandeln und Schlagobers ^{ACGH} <i>Ice cream pancake with chocolate sauce, almonds and whipped cream</i>	8,90 €
Heiße Liebe ^{AG} 3 Kugeln Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagobers <i>Hot Love: 3 scoops of vanilla ice cream with warm raspberries and whipped cream</i>	9,20 €
Coupe Dänemark ^{AG} 3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Schlagobers <i>Coupe danmark: 3 scoops of vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i>	8,50 €
Nusseisbecher ^{ACGEHO} Walnusseis mit Eierlikör und Schlagobers <i>Nut sundae: walnut ice cream with egg liqueur and whipped cream</i>	9,20 €
Gemischtes Eis mit Schlag ^{AG} <i>Mixed ice cream with whipped cream</i>	5,60 €

Preise in Euro (€) inkl. MwSt. Prices in Euro (€) incl. Sales tax

A = Gluten | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja | G = Laktose
H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupinen | R = Weichtiere
A = Gluten | B = Crustaceans | C = Egg | D = Fish | E = Peanuts | F = Soy | G = Lactose
H = Edible nuts | L = Celery | M = Mustard | N = Sesame | O = Sulphites | P = Lupines | R = Molluscs