

# Menu

## Intro

### Anti Pasti – vegetarisch A,D,I

Grillgemüse, Halloumi, Kirschtomaten, Oliven, Parmesan, Peperoni, dazu Aioli & Brot

12

2 Personen – 20 | 3 Personen – 30 | 4 Personen – 40

### Anti Pasti E,G,I,L

Bauernschinken, Mailänder & mediterrane Salami, dazu Melone & Brot

11

2 Personen – 20 | 3 Personen – 30 | 4 Personen – 40

## Suppen

Bouillabaisse mit Safran & Knoblauchbaguette B,E,I

6,5

Tomaten-Basilikumsuppe mit Sauerrahm & Croutons D,E,I

5

## Vorspeisen

Gegrillte Gambas mit Aioli & Olivenbrot B,D,I

10,5

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce & Kapern B,D,E,G,I

9

Rinderfilet-Carpaccio mit Balsamico, Kräuterseitlingen & Parmesan D,E,G,I

12,5

# Blattwerk

Wildkräutersalat mit Balsamico-Dressing<sub>L</sub>  
mit Basilikum, Burrata & Tomaten<sub>D</sub> - 17  
mit Halloumi & Sonnenblumenkernen<sub>D</sub> - 13  
mit Quinoa-Erbsefrikadelle<sub>J</sub> - 11

# Vegetarisch

Kartoffel-Tortilla mit Eiern, Frühlingslauch & Paprika<sub>A</sub>  
13

Pasta Garganelli mit Burrata, Rucola & Tomaten-Basilikumsauce<sub>A,D,I</sub>  
20

# Fisch

Dorade<sub>A,B,D,I</sub>  
mit Basilikumpesto, Frühlingslauch, Kirschtomaten, Parmesan, Pinienkernen, roten Zwiebeln & Pasta Garganelli  
22

Saint Pierre<sub>B,D,I</sub>  
mit Limettensauce, Mandel-Brokkoli & Safranreis  
20

Paella HEIDE SPA<sub>B,D,I</sub>  
Safran-Gemüsereispfanne mit Dorade, Saint Pierre & Gambas  
24

# Fleisch

## HEIDE SPA-Burger A,D,E,G,I,L

mit Cole Slaw Salat, Süßkartoffelpommes & Currymayonnaise

16

## Hähnchenbruststreifen A,D,E,G,I

mit Weißwein-Rahmsauce, Kräuterseitlingen, roten Zwiebeln & Pasta Garganelli

18

## Kalbsschnitzel D,G,I

mit Wildkräutersalat, Süßkartoffelpommes & Rucola-Sauerrahmdip

20

## Saltimbocca a la Romana D,E,G,I,L

Kalbsteak im Schinken-Salbeimantel, Mandel-Brokkoli, gefüllte Frischkäse-Grilltomate & Kartoffelgratin

21

## Rinderfilet-Tournedos D,E,G,I

mit gegrilltem Paprika-Zucchini Gemüse, Pfeffersauce & Kartoffelgratin

31

## Rinderroulade A,D,E,G,I,L

mit Tomaten-Hirtenkäsefüllung, Barolosauce, getrüffeltem Wirsing & Salbeignocchi

26

## Beilagenänderung

1,5

# Desserts

## Frische Waffeln<sup>A,D,G,H,I,M</sup>

mit Sahne & Vanilleeis – 6

mit Amaretto-Pfirsichen & Salted Caramel-Eis - 7

## Crepes<sup>A,D,E,G,H,I</sup>

mit Amaretto-Pfirsichen & Salted Caramel-Eis

7

## Erdbeer-Tiramisu<sup>A,D,I</sup>

mit Mascarpone-Creme, Kakao & frischen Früchten

7

## Buttermilch-Chia-Creme im Glas<sup>D,H,I</sup>

mit Butterkeksstückchen & Salted Caramel-Eis

6

## Warmes Schokoladentörtchen<sup>A,D,H,I</sup>

mit Himbeersauce, Vanilleeis & frischen Früchten

7,5

## HEIDE SPA-Eisbecher<sup>A,D,H,I</sup>

Vanille-, Joghurt- & Salted Caramel-Eis, Amaretto-Pfirsiche & Sahne

7,5

## Carpaccio von der Ananas<sup>I</sup>

mit karamellisiertem Rohrzucker & Himbeer-Sorbet

7

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

2 – mit Konservierungsstoffen, 3 – mit Antioxidationsmittel, 5 – mit Schwefeldioxid, 8 – mit Milcheiweiß, 14 – mit Natrippökelsalz  
Allergene: In unseren Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten sein.  
A – Eier; B – Fisch; C – Krebstiere; D – Milch; E – Sellerie; F – Sesamsamen; G – Schwefeldioxid & Sulfite; H – Erdnüsse;  
I – glutenhaltiges Getreide; J – Lupine; K – Schalenfrüchte; L – Senf; M – Sojabohnen; N – Weichtiere