

Menu

Intro

Anti Pasti – vegetarisch A,D,I

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

12,5

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

Anti Pasti A,D,E,G,I,L

Parma- & Serranoschinken, Mailänder & Romana Salami, dazu Melone & Brot

11,5

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

Suppen

Consommé vom Kalb A,D,E,G,I mit Steinpilzravioli & Wurzelgemüse

6,5

Tomaten-Basilikumsuppe D,I mit Sauerrahm & Croutons

5

Vorspeisen

Knoblauchbaguette A,D,I mit Aioli & Meersalz

2,5

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

9

Gebackener Hirtenkäse D,I mit Frühlingslauch, Tomaten & Oliven

9,5

Blattwerk

Wildkräutersalat ^{D,I} mit Balsamico-Dressing
mit Basilikum, Büffelmozzarella, Tomaten – 14,5
mit Halloumi & Sonnenblumenkernen - 15
mit Zucchinischnitzel - 13

Vegetarisch & Vegan

Penne Rigate ^I mit Basilikum-Tomatensauce & Zucchinischnitzel
13

Pasta Fettuccine ^{A,D,I} mit Steinpilzrahmsauce, Büffelmozzarella, Rucola & Parmesan
18,5

Fisch

Dorade Royal ^{A,B,D,I}
im Ganzen gebraten mit Chardonnaysauce, Thymian-Pfannengemüse & kanarischen Meersalzkartoffeln
25

Lachs ^{A,B,D,I}
mit Steinpilzrahmsauce, Rucola & Pasta Fettuccine
21

Gegrillte Gambas ^{A,B}
mit Aioli, Wildkräutersalat & kanarischen Meersalzkartoffeln
25

Fleisch

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

mit Cole Slaw Salat, gebackenen Kartoffelecken & Currymayonnaise
16

Hähnchenbruststreifen D,E,G,I

mit Steinpilzrahmsauce, Frühlingslauch, roten Zwiebeln & Penne Rigate
18

Maishähnchen-Supreme A,D,E,G,I

im Schinken-Salbeimantel mit Balsamicosauce, Thymian-Pfannengemüse & getrüffelten Gnocchi
19

Kalbsschnitzel A,D,E,G,I

mit Wildkräutersalat, Rosmarin-Kartoffelecken & Sour Cream
21

Surf & Turf B,D,E,G,I

Rinderfiletsteak mit Tomaten-Kräuterkruste & gegrillten Gambas
mit Pfeffersauce, Paprika-Zwiebelgemüse & gebackenen Kartoffelecken mit Sour Cream
35

Desserts

Frische Waffeln A,D,G,H,I,M
mit Sahne & Vanilleeis – 6
mit Amaretto-Pfirsichen & Salted Caramel-Eis - 7

Erdbeer-Tiramisu A,D,I
mit Mascarpone-Creme, Kakao & frischen Früchten
7

Buttermilch-Chia-Creme im Glas D,H,I
mit Butterkeksstückchen & Salted Caramel-Eis
6

Warmes Schokoladentörtchen A,D,H,I
mit Himbeersauce, Vanilleeis & frischen Früchten
7,5

HEIDE SPA-Eisbecher A,D,H,I
Vanille-, Joghurt- & Salted Caramel-Eis, Amaretto-Pfirsiche & Sahne
7,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

2 – mit Konservierungsstoffen, 3 – mit Antioxidationsmittel, 5 – mit Schwefeldioxid, 8 – mit Milcheiweiß, 14 – mit Nitritpökelsalz

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