

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe
mit Ingwer und Kokosmilch (vegan)^l
5,20 €

Gebackener Schafskäse (veg.)
mit gebackenen Cherrytomaten, Olivenöl und Pesto, dazu
Baguette^{A, l}
12,80 €

Blätterteigtörtchen mit Island-Lachs und Blattspinat^{A1, C, D, G, l}
15,50 €

Anti Pasti (Vegan)
Mediterran gegrilltes Gemüse mit frischen
mediterranen Kräutern, Olivenöl und
Toppings, dazu Baguettes^{A1, l}
10,90 €

Coleslaw-Salat als Beilagensalat^{C, G}
5,50 €



Für unsere kleinen Gäste

Essen wie die Großen.

Für Kinder bis 12 Jahren bereiten wir gerne unsere
Hauptgerichte kindgerecht zu.
Zum Nachtisch gibt es ein kleines Überraschungseis.
9,50 €

Regionale Spezialitäten

Hirschschnitzel in Knusper-Nuss-Hülle an
Schalotten-Rotwein-Soße,
dazu glasierte Möhren und Kartoffelkroketten^{A1,C,G,H2}
21,60 €/ halbe Portion 15,80 €

Ravioli gefüllt mit Heidschnuckenknipp in
Honig-Senf-Sud mit Gemüsestreifen^{A1,C,G,I,J}
20,80 €

Heidschnuckengulasch,
Wurzelgemüse und Kartoffelkroketten^{A1,C,G,I}
24,90/halbe Portion 19,50 €

Grünkohl klassisch
Kassler, Kohlwurst, Salzkartoffeln oder Röstkartoffeln, Senf^{A1,I,J,1,2}
17,50 €

Neben Heidekraut fressen unsere Heidschnucken auch die anderen Kräuter der Heidelandschaft. Diese verleihen dem Fleisch seinen einzigartigen wildbretartigen Geschmack. Auf dem Heidschnuckehof in Niederohe werden die Heidschnucken ganzjährig gehütet. An manchen Tagen laufen Sie bis zu 10 km! Kein Wunder also, dass die Heidschnucken kein Fett ansetzen. Das Fleisch ist besonders gesund und biologisch einwandfrei!

Hauptspeisen

Bowls

Gebackene Kartoffeln und Gemüse
mit Falafelbällchen, Grilltomate und Kräuterdip (veg.)^{G.I.}

14,50 €

Gebratene Maishähnchenbrust, gelbe Paprika, Tomate,
und Basmatireis mit einer Limetten-Basilikumjus

17,50 €

Gebackener Muskatkürbis
mit Walnüssen und Feta gratiniert,
dazu Limetten-Honig-Soße (Veg.)^{H3}

16,50 €

Fleisch

Huxahler Knusperschnitzel „Wiener Art“ mit
Bratkartoffeln oder Pommes Frites^{A1,C,G,1,2}

15,50 €/ halbe Portion 11,50 €

Huxahler Knusperschnitzel „Jäger Art“
an Champignonrahmsoße
mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites^{A1,C,G,I,1,2}

16,90 €/ halbe Portion 12,80 €

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
auf Rosmarin, Calvados-Rahmsoße, flambierte
Apfelspalten und Schupfnudeln^{A1}

23,60 €

Gegrilltes Rumpsteak** mit Kräuterbutter oder BBQ-Soße,
dazu Kartoffelspalten und Kräuterdip^G

250g 29,80€

180g 23,80 €

Currywurst

mit hausgemachter, pikanter Tomatencurrysoße
und Pommes Frites^{1,3,9}

8,90 €

Burger Spezial

Hamburger

Frisches Hacksteak aus Rindfleisch im Sesambrötchen mit Tomate, Gurke Salat, Zwiebel-Gurken-Honig- Chutney, gebackene Kartoffelspalten und Kräuterdip^{A1,G,I,J,K},

15,50 €

Huxahlburger

Pikant gewürztes Hacksteak aus Rind und Lammfleisch im Buchweizen-Dinkelbrötchen mit frischem Salat, Tomate und Gurke, gebackene Kartoffelspalten und Kräuterdip^{A1,A5,G,I,J,K}

17,50 €

Belugaburger (veg.)

Belugalinsenbratling mit Tomate, Gurke, Salat und Senf-Honig-Dip im Buchweizen-Dinkelbrötchen, gebackene Kartoffelspalten und Kräuterdip^{A1,A4,A5,G,I,J,K}

14,50 €

Hausgemacht heißt bei uns hausgemacht. Alle Gerichte werden in unserer Küche hergestellt und zubereitet, ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe.

Allergene und Zusatzstoffe:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷) B= Krebstiere C= Eier D= Fisch
E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹) I= Sellerie J= Senf K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen N= Weichtiere,

Zusatzstoffe: 2= Antioxidationsmittel, 3= Zitronensäure, 9= Phosphat

** Wels aus nachhaltiger Aufzucht*

Bei Schummerlicht und Mozart-Klängen werden die robusten, rot- und festfleischigen Welse mit afrikanischen Wurzeln aufgezogen. Viel Erfahrung und Leidenschaft in der Aufzucht der Jungfische und hochmoderne Aquakulturen sorgen für eine optimale Entwicklung und für einen klaren und leichten Geschmack.

*** unser Rumpsteak*

Färsen aus dem Voralpenland zwischen Donau und Alpen, im deutschen Alpenvorland werden unsere Färsen auf natürlichem Einstreu gehalten und stressfrei geschlachtet. Mit mehr Platz zum Leben und Futter vom eigenen Hof wachsen die Tiere gesund heran. Ein zartes, feinmarmoriertes und geschmacksintensives Fleisch ist das Ergebnis. Ein Fleisch für Kenner.



Herzlich Willkommen in Ihrem Restaurant

saisonale und regionale
Spezialitäten aus der Heide

Fangfrischer Fisch aus nachhaltiger
Teichwirtschaft,
Geflügel, Strohschwein und Rindfleisch aus artgerechter
Tierhaltung,
Ei und Geflügel aus Freiland-Grünlandhaltung, frisches,
saisonales Gemüse, Kräuter und Obst aus regionalem
Anbau von örtlichen Höfen.

Das sind die Zutaten für unsere ehrliche
Landhausküche. Regionale Klassiker
modern und leicht interpretiert

Genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre gesunde und
leckere Küche und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr Team
Im Alten Bahnhof



www.kochen-und-events.de

Eine süße Sünde wert....

Dessert des Tages

8,50 €

Eis

Sorten:

Vanille^G

Erdbeer^G

Schokolade^H

Pistazie^{G,H7}

Nuss^{G,H2,H3}

Kugel 2,40 €

Portion Sahne^G

Erdbeer- oder Schokosoße

0,80 €