

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Zwei Garnelenspieße	11,90
mit hausgemachter Knoblauchcreme, Knoblauch-Baguette und einer Salatbeilage	
Brot mit Dips	5,90
Drei Stücke Knoblauch-Baguette mit hausgemachter Sour Cream und Knoblauchcreme	
Rinder-Carpaccio	12,50
Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet im Kräuterpaneel, dazu Rucola, frisch gehobelter Parmesan und Knoblauch-Baguette	
Zwiebelringe	6,90
in Backteighülle gebacken, serviert mit hausgemachter Knoblauchcreme und Knoblauch-Baguette	
Gebackene Champignons	6,90
im Knuspermantel gebacken, serviert mit hausgemachter Knoblauchcreme und Knoblauch-Baguette	
Tomate-Mozzarella	6,90
Sonnengereifte Tomaten und milder Mozzarella, mit Olivenöl und Crema di Balsamico	

Suppen

Tomatencremesuppe	4,90
mit Sahnehaube und Knoblauch-Baguette	
Gulaschsuppe	5,90
Hausgemachte Suppe mit Zwiebeln, Paprika, Karotten und Rindfleisch, pikant gewürzt, dazu Knoblauch-Baguette	

FrISChe Salate

Salat vom Buffet	4,90
-------------------------	-------------

Bitte bedienen Sie sich an unserem Salat-Buffet und nehmen Sie gern so viel, wie einmal auf Ihren Salatteller passt.

Wählen Sie zu den folgenden Salaten ein hausgemachtes Dressing:

American: lieblich & cremig, mit Estragon verfeinert
French: würzig-pikant, mit einem Hauch Knoblauch und Senf verfeinert
Romana: würzig, mit gutem Olivenöl und etwas Essig

Salat mit Hähnchenstreifen	11,90
Bunt gemischter Salat, mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, serviert mit Knoblauch-Baguette und Dressing nach Wahl	
Salat mit Rinderfiletstreifen	12,90
Bunt gemischter Salat, mit saftig gebratenen Rinderfiletstreifen, serviert mit Knoblauch-Baguette und Dressing nach Wahl	
Salat mit Garnelenspießen	12,90
Bunt gemischter Salat, mit zwei Garnelenspießen, serviert mit Knoblauch-Baguette und Dressing nach Wahl	

Saftige Steaks aus Südamerika

Wir grillen Ihr Steak auf dem Lavastein-Grill wahlweise:
english, medium rare, medium, medium well oder well done.
Dazu servieren wir Ihnen eine Baked Potato mit hausgemachter Sour Cream, Knoblauch-Baguette und unsere hausgemachten Steak-Saucen.

Huftsteak	200 g	20,50
aus der Rinderhüfte, fettfrei	300 g	25,50
Rumpsteak	200 g	23,90
mit dem kleinen Fettrand, der den Eigengeschmack bewahrt	300 g	29,90
Ribeye-Steak (Entrecôte)	300 g	31,90
zart marmoriert, dadurch besonders aromatisch und saftig		

Alle Hauptgerichte inklusive Salat vom Buffet!

Gemüse-Beilagen

Gebratene Maiskörner	3,90
Gebratene Zwiebeln	3,90
Brokkoli mit Butter angebraten	3,90
Prinzessbohnen mit Speck ^{1,4} und Zwiebeln	3,90
Champignon-Zwiebelgemüse	3,90
Pfannengemüse	4,90
Knackig-frische Gemüse-Mischung aus Paprika, Zwiebeln, Champignons und Zucchini	

Sonstige Beilagen

Knoblauch-Baguette	1,50
Hausgemachte Kräuterbutter	1,50
Hausgemachte Sour Cream	2,90
Portion Sauce	2,50
wahlweise Madagaskarpfefferrahm-Sauce, Champignonrahm-Sauce oder Sauce Béarnaise	
Portion Ketchup	0,20
Portion Mayonnaise	0,20

Filetsteak	200 g	30,90
Das zarteste Stück aus der Rinderentde, völlig fettfrei	300 g	37,90
Pfeffer-Steak	200 g	32,90
Filetsteak mit pikanter Madagaskarpfefferrahm-Sauce	300 g	39,90
Moreno-Steak	200 g	26,90
Ein herzhaftes Stück Fleisch aus dem Rinderücken, kräftig im Geschmack, völlig fettfrei	400 g	40,90

Kartoffel-Beilagen

Baked Potato	3,90
mit hausgemachter Sour Cream	
Steakhaus-Pommes	3,90
Kroketten	3,90
Röstlinchen	3,90
Bratkartoffeln mit Speck ^{1,4} und Zwiebeln	4,50

Verschiedenes

Neuseeland Lammfilets	220 g	25,90
völlig fettfrei, mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck ^{1,4} und Zwiebeln		
Putenbrust „Béarnaise“	200 g	14,90
saftig gegrillt, dazu Röstlinchen und Knoblauch-Baguette		
Hähnchenbrustfilet überbacken	160 g	15,90
zart gegrillt, mit Tomaten- und Mozzarellascheiben belegt und überbacken, serviert auf Sauce Béarnaise, dazu Kroketten und Knoblauch-Baguette		
Holzfüllersteak	400 g	16,90
Mariniertes Stück aus der Schweineschulter, saftig gegrillt, mit geschmorten Zwiebeln und deftigen Bratkartoffeln mit Speck ^{1,4} und Zwiebeln		
Schweinefilet „Pfeffer“	220 g	16,90
Saftig gegrillte Schweinefilet-Medallions im Speckmantel ^{1,4} auf Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, dazu Röstlinchen		
Wiener Schnitzel		21,90
aus dem Kalbarücken, klassisch paniert, mit Champignon-Rahmsauce, serviert mit goldgelben Steakhaus-Pommes		

Alle Hauptgerichte inklusive Salat vom Buffet!

Aus dem Meer

Matjesfilets	13,90
mit „Hausfrauen-Sauce“, Zwiebelringen und deftigen Bratkartoffeln mit Speck ^{1,4} und Zwiebeln	
Lachssteak	19,90
vom Lavastein-Grill, überzogen mit Sauce Béarnaise, serviert mit Brokkoli und Kroketten	
Gegrillte Garnelen	24,90
Große Garnelen, mit der Schale gegrillt, dazu hausgemachte Knoblauchcreme und Knoblauch-Baguette	

Senioren-Teller

Wiener Schnitzel „Senior“	16,90
aus dem Kalbarücken, klassisch paniert, mit Champignon-Rahmsauce, serviert mit Steakhaus-Pommes	
Rumpsteak	150 g 16,90
mit dem kleinen Fettrand, der den Eigengeschmack bewahrt, dazu eine Baked Potato mit hausgemachter Sour Cream und Knoblauch-Baguette	

Variationen

Steak-Teller	ca. 300 g	19,90
Huftsteak, Putenbrustfilet und Hacksteak auf gebratenem Pfannengemüse, serviert mit einer Baked Potato mit hausgemachter Sour Cream und Knoblauch-Baguette		
Filet-Spieß „Calypso“	220 g	24,90
Rindfleischwürfel vom Filet am Spieß gegrillt, mit Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette		
Grill-Platte ab 2 Personen	pro Person ca. 400 g	pro Person 21,90
Hufsteaks, Schweinerücken-, Putenbrust- und Hacksteaks, auf gebratenem Champignon-Zwiebelgemüse, dazu Baked Potatoes mit hausgemachter Sour Cream und Knoblauch-Baguette		

Alle Hauptgerichte inklusive Salat vom Buffet!

Vegetarisches

Potato & Gemüse	10,90
Knackig-frisches Pfannengemüse, serviert mit einer Baked Potato mit hausgemachter Sour Cream und Knoblauch-Baguette	
Schupfnudel-Pfanne	12,90
Schupfnudeln mit frischem Pfannengemüse in der Pfanne gebraten, mit Rosmarin und Honig abgeschmeckt, dazu hausgemachte Sour Cream	

Alle Preise sind in EURO angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe in Speisen und Getränken:

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1: mit Farbstoff | 7: mit Milcheiweiß |
| 2: mit Konservierungsstoffen | 8: enthält Butter |
| 3: koffeinhaltig | 10: mit Sahne hergestellt |
| 4: cholesterinhaltig | 12: enthält Säuerungsmittel |
| 5: mit Antioxidationsmittel | 14: enthält Verdickungsmittel |
| 6: mit Phosphat | 15: enthält Stabilisatoren |

Fassbiere

HEIDE	HEIDE		
<i>Witz</i>	<i>Dunkel</i>	0,3 l	3,90
		0,5 l	5,90
Willinger		0,3 l	3,90
		0,5 l	5,90

Alsterwasser, Radler	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90

Flaschenbiere

Franziskaner Weissbier	0,5 l	5,50
Franziskaner Hefe-Weissbier dunkel	0,5 l	5,50
Franziskaner Hefe-Weissbier kristall	0,5 l	5,50
Franziskaner Weissbier alkoholfrei	0,5 l	5,50
BECK'S BLUE alkoholfrei	0,33 l	4,00
Hemeling Malz	0,33 l	4,00

Softdrinks

Mineralwasser Taunusquelle Classic	Fl. 0,275 l	2,90
	Fl. 0,75 l	6,40
Naturelle	Fl. 0,275 l	2,90
	Fl. 0,75 l	6,40
Lüneburger Tafelwasser mit Sprudel oder still	0,5 l	3,00
	1,0 l	5,00
Coca-Cola ^{1,2,12} , Coca-Cola Zero ^{1,3,11,12,13}	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,00
Fanta ^{1,5,12,15} , Sprite ¹²	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,00
Spezi ^{1,3,5,12,15}	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,00
Thomas Henry Bitter Lemon ^{1,5,12}	Fl. 0,2 l	3,50
Thomas Henry Tonic Water ¹	Fl. 0,2 l	3,50
Thomas Henry Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	3,50

Fruchtsäfte

Apfel, Banane, Kirsch, Maracuja, Orange, KiBa, Rhabarber	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,50
Fruchtschorlen (mit allen Säften möglich)	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,00

Heisse Getränke

Café Creme ³		2,80
Cappuccino ^{1,7}		3,10
Milchkaffee ^{1,7}		3,40
Latte Macchiato ^{1,7}		3,40
Espresso ¹		2,40
Doppelter Espresso ³		3,70
Glas Tee, diverse Sorten		3,40

Aperitifs

Sherry dry, medium oder cream	5 cl	3,90
Martini rosso oder bianco	5 cl	3,90
Kir Royal ¹ (Crème de Cassis mit Sekt)	0,1 l	4,50
Aperol Spritz ^{1,4}	0,2 l	6,70
Campari-Orangensaft ^{1,4}	0,2 l	7,00

Longdrinks

Bacardi- / Havana-Cola ^{1,12}	4 cl / 0,2 l	8,00
Wodka-Lemon ^{4,6,12} / O-Saft	4 cl / 0,2 l	8,00
Gin-Tonic ⁴	4 cl / 0,2 l	8,00
Whisky-Cola ^{1,3,12}	4 cl / 0,2 l	8,00

Spirituosen

	Alkohol		
Schnäpse			
Heidegeist	50 %	2 cl	3,90
Jubiläums-Akvavit	40 %	2 cl	3,20
Linie Aquavit	41,5 %	2 cl	3,20
Helbing Kümmel	35 %	2 cl	3,20
Korn	32 %	2 cl	3,20
Ouzo	38 %	2 cl	3,20

Obstler

Slivovitz Hausmarke	40 %	2 cl	3,90
Julischka	25 %	2 cl	3,40
Williams Christ Birne	40 %	2 cl	3,90
Kirschwasser	42 %	2 cl	3,90
Himbeergeist	42 %	2 cl	3,90
Grappa	41 %	2 cl	3,40

Brandy & Cognac

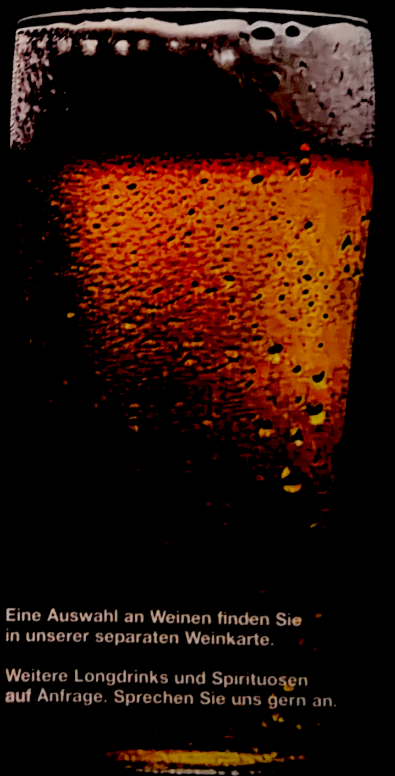
Osborne Veterano	30 %	2 cl	3,90
Hennessy VS	40 %	2 cl	4,90
Remy Martin VSOP	40 %	2 cl	5,20

Bitters

Ramazzotti ¹	30 %	4 cl	4,40
Averna ¹	29 %	4 cl	4,40
Fernet Branca ¹	39 %	2 cl	3,20
Jägermeister ¹	35 %	2 cl	3,20

Liköre

Sambuca Molinari	40 %	2 cl	3,20
Baileys Irish Cream ^{1,2,7}	17 %	4 cl	4,40



Eine Auswahl an Weinen finden Sie in unserer separaten Weinkarte.

Weitere Longdrinks und Spirituosen auf Anfrage. Sprechen Sie uns gern an.