

Menu

Suppe | Vorspeise

Gebackener Feta-Käse _{D,I}
aus Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern & Olivenöl mariniert, dazu Knoblauch-Baguette
13,5

Apfel-Prosecco-Schaumsuppe
mit rosa Pfefferbeeren & Croutons _D
6,5

Knoblauch-Baguette
mit Aioli & Meersalz _{D,I}
5,5

Vegane Bowls aus der Pfanne _{A,D,I}

Pasta-Bowl _{A,D,I}
mit geschmolzenen Kirschtomaten, Pinienkernen, Wildkräutern & Basilikumsauce
18,5

Gemüse-Curry-Bowl _E
mit weißen Bohnen & Basmatireis
14

Bowls

HEIDE SPA-Bowl

mit Blattwerk, Gurke, Tomate, Mais, grünen Bohnenkernen, getrockneten Tomaten, karamellisierten Kernen, Zwiebeln,
Vinaigrette & Baguette₁

14

mit gegrilltem Lachsfiletsteak & Dijon-Senf-Espuma_{B,D,L}

+11

mit Cajun-Hähnchenspieß & Tortillas mit Salsa_{D,I}

+10

mit gegrilltem Halloumi & Oliven_D

+9

Fisch

Wolfsbarschfilet_{B,D,I}

mit Zitronen-Thymianbutter, Fenchelgemüse mit Orange aromatisiert & geröstetes Knoblauchbaguette

25

Lachsfiletsteak_{A,B,D,I}

mit Peperonata-Schmorgemüse, Parmesan, Wildkräutern & Basmatireis

24

Burger

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

Rindfleisch-Patty, Brioche Bun, Cheddar, Bacon, Chili Cheese- & BBQ-Sauce, Pommes frites mit Dip
17

HEIDE SPA-Burger Veggi D,I,L

Green Oat Patty, Brioche Bun, Halloumi, Tomaten-Koriander-Pesto, Pommes frites mit Dip
17

Steaks vom Grill

Filetsteak vom jungen Bullen D,E,G,I

mit Sherry-Pfeffersauce, grünen Bohnenkernen mit Speck & Rosmarin-Drillingen mit Sour Cream
35

Rumpsteak vom Färsenrücken D,E,G,I

mit Portweinschalotten & Rosmarin-Drillingen mit Sour Cream
32

Iberico Schweinekotelett – 300 g D,E,G,I,L

mit grünen Bohnenkernen & Speck, Dijon-Senf-Espuma & Rosmarin-Drillingen mit Sour Cream
26

Cajun Hähnchenspieß L

mit Peperonata-Schmorgemüse, Pommes mit Dip & Blattwerk
21,5

Schweineschnitzel A,D,E,G,I

mit Pommes & Blattwerk
19

Desserts

Schoko meet's Fresh _{A,D,H,I}
Erdnuss-Schokoladen-Brownie mit Minzpesto, Himbeersauce & frischen Früchten
8,5

Cheesecake im Glas _{A,D,I}
Limetten-Espuma & Schokoladeneis
8

Kaffee & Kuchen _{D,H,I}
Schnitte von der Linzer Torte mit Kaffeecreme & frischen Früchten
8

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