

Herzlich Willkommen

Gerne servieren wir Ihnen zusätzlich zu jedem Gericht eine Portion Spargel (5 Stangen) mit zerlassener Butter für 14,00

Gerne erhalten Sie von unserem Servicepersonal unsere Dokumentationsordner, in denen alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.



DER HEIDEHOF

Ingolstädter Str. 121
85080 Gaimersheim
Tel: 08458 640
der-heidehof.de
info@der-heidehof.de

SUPPEN | SOUPS

REH-CONSOMMÉ | *DEER CONSOMMÉ*

Steinpilzravioli | Wurzelgemüse

ravioli filled with boletus | root vegetables

A

8,90

KÜRBISCRÈMESUPPE | *PUMPKIN CREAM SOUP*

Bratapfelpüree | Walnüsse | Kürbiskernöl

baked apple puree | walnut | pumpkin seed oil

H

7,50

KAROTTEN-INGWER-SUPPE | *CARROT-GINGER-SOUP*

6,90

VORSPEISEN | APPETIZER

TATAR VOM WEIDERIND | *BEEF TATAR*

Wachtelei | Granatapfel | Brotchips | Wallnüsse | wilder Rucola | Essiggurken

Kapern | Zwiebeln | Toastbrot

quail egg | pomegranate | bread chips | walnuts | wild rocket salad

pickle | capers | onions | toast

A, H

19,00

GEBACKENER ZIEGENKÄSE | *BAKED GOAT CHEESE*

Grissini | Rote Bete Raita | Feigensenf | Wildkräuter Vinaigrette

grissini | beetroot raita | fig mustard | wild herbs dressing

A, C, G

16,00

HEIDEHOF BOUILLABAISSE | *HEIDEHOF BOUILLABAISSE*

kleine Kartoffeln | Grillgemüse | Meeresfrüchte | Aioli

small potatoes | grilled vegetables | seafood | aioli

B, G, E, H, N

12,00

GNOCCHI | GNOCCHI

Geräucherte Entenbrust | Pfifferlinge | geröstete Nüsse | Grapefruit Perlen
Wachtelei süß-sauer

17,00

*smoked duck breast | chanterelles | roasted nuts | grapefruit pearls
pickled quail egg*

A, E, H

ARTISCHOCKENSALAT GEGRILLT / CHORIZO

GRILLED ARTICHOKE SALAD / CHORIZO

Pflücksalat | Gurke | Tomate | gerösteter Quinoa | Paprika Staudensellerie
Hausdressing

14,50

*pluck lettuce | cucumber | tomato | roasted quinoa | pepper
celery | homemade dressing*

|

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

RINDERSTEAK (LENDE 200G) | SIRLOIN STEAK (200G)

Süßkartoffelpüree | saisonales Gemüse | grüne Pfefferkornsauce
sweet potato puree | seasonal vegetables | green peppercornsauce

24,00

WIENER SCHNITZEL | WIENER SCHNITZEL

Kalb | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
veal | parsley potatoes | cranberries

21,00

A

SEETEUFEL | MONKFISH

Gebraten | Kartoffelstampf | Babyspinat | Meerrettich | Sauce Vierge
fried | mashed potato | baby spinach | horseradish | sauce vierge

22,50

D

KALBSTAFELSPITZ | BOILED FILLET OF VEAL

Bratkartoffeln | Wurzelgemüse | frischer Apfel – Meerrettich | Schnittlauchsauce
fried potatoes | root vegetables | fresh apple – horseradish | chive sauce

24,00

A

HAUPTGÄNGE

SCHWEINEFILET | PORK FILLET

Belugalinsen | Rosenkohl | Rosinen-Rum-Püree | Cafe de Paris Sauce 22,00
beluga lentils | brussels sprout | raisin-rum-püree | cafe de paris sauce
|

DORADE ROYAL | ROYAL DORADE

Zucchini Nudeln | Selleriepüree | Edamame Bohnen | Krustentierschaum 23,00
zucchini-noodles | celeriac püree | edamame beans | lobster foam
E,H,I

LOUP DE MER | LOUP DE MER

gebraten | kleine Kartoffeln | Orangenfenchel | Vichy Karotten 25,00
violetter Curry Sud
roasted | small potatoes | orange-fennel | vichy carrots | purple curry sauce
E

BUTTERNUT STEAK | BUTTERNUT STEAK

gegrillt | Waldpilzkruste | Babyspinat | Vichy Karotten | Cranberry Gelee 19,00
Rote Zwiebel Vinaigrette
grilled | forest mushroom-crust | baby spinach | vichy carrots | cranberry gel
red onion-dressing
E

WILDE RAVIOLI | WILD RAVIOLI

gebratenes Wurzelgemüse | Wasabi Honig | Zitronengras Sauce | Knoblauch 14,90
baked root vegetables | wasabi honey | lemon grass sauce | garlic

RICOTTA RAVIOLI | RICOTTA RAVIOLI

Sauce Arrabiata | Kräuterpesto | Schaum 16,00
arrabiata sauce | herb pesto | foam

STANGENSPIRGEL | ASPARAGUS SPEARS

Sauce Chilli-Hollandaise | Salzkartoffeln 19,50
Chili-hollandaise sauce | boiled potatoes

DESSERT

QUARK-MARILLENKNÖDEL | APRICOT DUMPLING

Beerenkompott | Vanille-Eis | Zimt-Zucker 9,00
 berry compote | vanilla icecream | cinnamon - sugar
 A,G

VANILLE CRÈME BRÛLÉE | VANILLA CRÈME BRÛLÉE

Nougatkirschen | Stracciatella-Eis 9,90
 cherry | stracciatella ice cream

BLAUBEEREN ECLAIRS | BLUEBERRY ECLAIR

Nuss Ganache | Brombeer-Eis 9,90
 nut ganache | blackberry ice cream
 A,E,G

LEBKUCHENPARFAIT | GINGERBREAD-PARFAIT

gepanschte Pflaumen | Vanillesahne 9,50
 tipsy plums | vanilla cream
 G

SORBETVARIATION | VARIATION OF SORBET

mit saisonale Früchte 9,00
 with seasonal fruits

EIS À LA HEIDEHOF | ICE CREAM À LA HEIDEHOF

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Schlagsahne | geröstete Nüsse 7,90
 vanilla | chocolate | strawberry | whipped cream | roasted nuts
 E, G, H

GIN UND TONIC GELEE | GIN-TONIC JELLY

Wacholderbeeren Sirup | Zitronensorbet 9,50
 juniper syrup | lemon sorbet

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN**LUKEWARM CHOCOLATE CAKE**

frische Beeren | Walnusseis 10,50
 fresh berries | walnut ice cream
 A, G, H

**Für Ihre nächste Familien- bzw. Firmenfeier unterbreitet
Ihnen unser Küchenchef in Zusammenarbeit
mit unserer Bankettabteilung gerne
ein persönliches Angebot.**

ZUSATZSTOFFE

1 – mit Farbstoff 2 – mit Konservierungsstoff 3 – mit Antioxidationsmittel
4 – mit Geschmacksverstärker 5 – geschwefelt 6 – geschwärzt
7 – gewachst 8 – mit Phosphat 9 – mit Süßungsmitteln 10 – enthält eine Phenylalaninquelle
11 – mit Zuckerarten und Süßungsmittel 12 – mit Zuckeraustauschstoffen

ALLERGENE

A – Glutenhaltiges Getreide B – Krebstiere C – Eier D – Fisch E – Erdnüsse F – Soja
G – Milch (einschließlich Laktose) H – Schalenfrüchte I – Sellerie J – Senf K – Sesamsamen
L – Schwefeldioxid und Sulphite M – Lupinen N – Weichtiere

Bitte haben Sie Verständnis, dass trotz
der größtmöglichen Sorgfalt unsere Produkte
und Gerichte durch die Weiterverarbeitung Spuren
von Sellerie, Milch, Eier, Schalenfrüchte (Nüsse), Soja,
Gluten und Senf enthalten können.

Es kann nicht gewährleistet werden,
dass durch die Produktion und Verarbeitung
von Lebensmitteln keine weiteren Zusatzstoffe entstehen!