

Aus dem Suppentopf

**Kreepener
Hochzeitssuppe** 4,20 €
mit Einlage von Spargel,
Blumenkohl, Fleischklößchen und
Eierstich

Pfifferlingrahmsuppe 5,20 €
mit Streifen vom
Wildschweinschinken



Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse 7,80 €
mit Walnusshonig an Blattsalat mit
Orangendressing und Baguette
(veg)

Pfifferlingsbruschetta 9,00 €
Frische Pfifferlinge mit Zwiebeln
auf geröstetem Weißbrot (veg)

Heitmann`s Wildschinken 8,00 €
an Blattsalat mit Baguette und
Kräuterbutter



Pfifferlinge und Matjes

Frische Pfifferlinge 14,50 €
in Rahmsoße mit Gnocci,
Zuckerschoten und Kirschtomaten

Frischer Pfifferlinge 14,50 €
gebraten mit Speck und Zwiebeln,
hierzu eine Ofenkartoffel mit Dipp

Matjes 12,00 €
mit Traditionelle Soße aus
Zwiebeln, Äpfeln und Gurke sowie
Bratkartoffeln

Matjes 12,00 €
mit Rotweinzwiebeln
und Pellkartoffeln



Traditionelles

Jägerschnitzel 12,30 €
mit frischen Champignons in
Rahmsauce, Pommes Frites und
gemischtem Salatteller klein 10,30 €

„Cordon Bleu“ 15,50 €
gefülltes Schweineschnitzel mit
Sauce Hollandaise, Kroketten und
gemischtem Salatteller

3 Schweinemedallions 15,50 €
„Spéciale“ klein 13,00 €
mit frischen Champignons,
Tomaten, und Käse überbacken,
hierzu Kroketten

Rumpsteak 250 g 21,00 €
mit Frischen Pfifferlingen,,
Speckbohnen 200 g 18,00 €
und Bratkartoffeln

Holzfallersteak 11,00 €
mit Zwiebeln, gebratenen frischen
Champignons und Bratkartoffeln

**Braten von der
Wildschweinkeule** 16,50 €
mit hausgemachtem Apfelrotkohl,
gefülltem Pfirsich und Kroketten

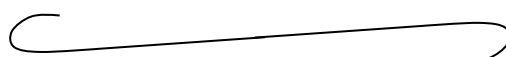
**Heitmann's
Schlemmerpfanne** 19,00 €
Dreierlei Steaks mit Pfeffersauce,
geschmorten frischen Champignons
und Cherrytomaten, Bratkartoffeln
und gemischtem Salatteller

Spaghetti Wok 17,00 €
mit buntem Gemüse, Süß-Sauer-
Sauce und Riesengarnelen
(ohne Garnelen) veg. 13,00 €

Zanderfilet 15,00 €
mit einer Riesling-Dillsauce,
Salzkartoffeln und gemischtem
Salatteller

Currywurst 6,50 €
mit Pommes Frites und würzigem
Ketchup

Schaschlik 8,50 €
mit Pommes Frites und würzigem
Ketchup



Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola* 0,3 l / 0,4 l 2,60 € / 3,20 €
(koffeinhaltig)

Sinalco Orange* 0,3 l / 0,4 l 2,60 € / 3,20 €
(Orangenlimonade, gefärbt
mit Beta-Karotin)

Sinalco Zitrone 0,3 l / 0,4 l 2,60 € / 3,20 €

Spezi / Moorwasser 0,3 l / 0,4 l 2,60 € / 3,20 €

Coca-Cola Light*^{2,3,5} Flasche 0,33 l 2,50 €
(koffeinhaltig)

Vitamalz Flasche 0,33 l 2,50 €

**Vilsa Mineralwasser
Gourmet** Flasche 0,70 l 5,20 €

**Vilsa Mineralwasser
Gourmet** Flasche 0,25 l 2,10 €

**Orangensaft /
Traubensaft** Flasche 0,20 l 2,20 €

Apfelsaft / Apfelschorle Flasche 0,20 l 2,20 €



Bier vom Fass

Hasseröder Premium Pils 0,3 l / 0,4 l 2,60 € / 3,20 €

Alster 0,3 l / 0,4 l 2,60 € / 3,20 €

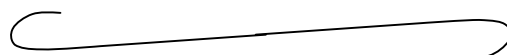
Barre Dunkel 0,3 l / 0,4 l 2,80 € / 3,30 €

Bier in Flaschen

Beck`s alkoholfrei Flasche 2,50 €
0,33 l

Franziskaner Weizen Flasche 3,60 €
alkoholfrei 0,50 l

Franziskaner Hefeweizen Flasche 3,60 €
0,50 l



Spiritwosen

Apéritif

Glas Sekt "halbtrocken"	11% vol.	2,30 €
Flasche Sekt	11% vol.	19,00 €

Digestif 2cl

Kümmerling	35% vol.	1,60 €
Jägermeister	35% vol.	1,80 €
Malteserkreuz Aquavit	40% vol.	1,80 €
Jubiläums Aquavit	42% vol.	2,10 €
Linie	41,5% vol.	2,10 €
Fernet Branca	40% vol.	2,10 €
Ratzeputz	58% vol.	2,40 €
Bullenschluck	43% vol.	2,60 €
Mariacron	36% vol.	1,80 €
Ramazotti	30% vol.	2,80 €

Aus der Kornkammer 2cl

Korn	32% vol	1,30 €
Saurer	15% vol	1,30 €
Fürst Bismarck	38% vol	1,80 €
Steinhäger	38% vol	1,80 €

Whisky 2cl

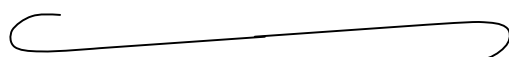
Scotch	43% vol	2,40 €
Bourbon	43% vol	2,40 €

Edelbrände 2cl

Himbeergeist	40% vol.	3,80 €
Obstler	37,5% vol.	3,50 €
Williams-Christ-Birne	40% vol.	3,80 €
Wald-Himbeere	39% vol.	3,80 €
Grappa	40% vol.	3,20 €

Liköre 2cl

Amaretto	28% vol.	2,30 €
Bailey`s Irish Cream	17% vol.	2,30 €



Kaffee

Tasse Kaffee	2,00 €
Kännchen Kaffee	3,60 €
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)	2,00 €
Kännchen Kaffee (entkoffeiniert)	3,60 €
Cappuccino	2,20 €
Espresso	1,80 €
Espresso (doppelt)	2,70 €
Milch-Kaffee	2,90 €
Latte Macchiato	2,80 €
Kännchen heiße Schokolade mit Sahne	3,30 €

Tee

Glas Tee	2,20 €
Kännchen Tee	3,60 €

*Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in einer Extrakarte.

Bei Bedarf fragen Sie bitte die Bedienung. Da unsere Saisonkarte öfters wechselt, bitten wir Sie, bei Fragen zu diesen Gerichten die für Sie wichtigen Informationen direkt in der Küche nachzufragen.

