



Am 20.09.1929 vom Urgroßvater Albert Heede eröffnet.
Seit vier Generationen Gastlichkeit. Damals Ausflugsgastronomie,
heute ein Hotel - Restaurant mit ausgezeichnetem Ruf.

Für Ihr leibliches Wohl kocht unser Küchenteam, inspiriert durch unseren
Küchenmeister Torsten Heede, eine moderne Küche mit mediterranen
Einflüssen, wobei besonderer Wert auf saisonale, frische Produkte,
Wild aus regionaler Jagd (Anna-Lena Heede) und
meist Lieferanten aus unserer Region gelegt wird.

Als Gastgeber in unserem Restaurant verwöhnt & berät Sie unser
Serviceleiter Marcel Heede & organisiert einen reibungslosen sowie
angenehmen Aufenthalt für sie.

**Wir bitten deshalb um ihr Verständnis, dass für die frische Zubereitung,
zwischen Bestellung & Servieren eine Wartezeit entstehen kann !**
Bei Gruppen (ab 10 Personen), bitten wir sie um Vorbestellungen
aus unserer Speisekarte.

Wir freuen uns, sie von unserer Idee für gutes Essen begeistern zu können.

Guten Appetit

H

Jagdhaus Heede

...kreative, leichte Landhausküche.

Vorspeisen

(Als kleiner Hauptgang serviert / 3,00 € Aufschlag)

... **Matjes Mille feuille** (mediterran) ... € 14,50

Matjestatar | Kartoffelrösti | marinierte Bruschettatomate |
Miniburrata | Pesto | Aioli | Rucola
(Allergene: 3,7,14)

... **Tuna Tataki** ... € 16,50

Thunfisch geflammt & mariniert | lauwarmer Wakamesalat |
Mango | schwarzer Sesam | milde Sojasoße | Naan Brot
(Allergene: 1,6,7,11)

... **Bärlauchrisotto** ... € 15,50

Kaninchenrücken in Parmaschinkenmantel | Grana Padano |
Rote Beete Reduktion | frittierte Rote Beete
(Allergene: 7,14)

... **Kleiner Salatteller** ... € 6,50

Gemischte Blattsalate | Gartengemüse | Joghurtdressing
(Allergene: 1,7,8,14)

Suppen

... **Spargelcremesuppe** ... € 8,50

Parmaschinkenchips | Spargel | Croutons
(Allergene: 1,7)

... **Bärlauchsuppe** ... € 9,50

Chorizo | griechischer Joghurt | Chili
(Allergene: 7,9,15)

Hauptgänge

... Maispouardenbrust Supreme ... € 24,50
Auf der Haut gebraten | Balsamicosoße | Pesto |
Tomaten-Couscous | Salatteller
(Allergene: 1,7,8,9,14)

... Kalbstafelspitz sous vide ... € 27,50
Original Leipziger Allerlei (Bohne, Spargel, Erbse, Kohlrabi, Morchel, Blumenkohl) |
Erbsensprossen | Bratenjus | grüne Soße Dip | Kräuterkartoffeln
(Allergene: 1,3,7,9,14)

... Toskanischer Wildschweintopf ... € 24,50
- Wild aus heimischer Jagd -
Wildschweinragout mit Pinienkernen, Rotwein, Zitronenaromen |
Rosinen | Pappardelle Pasta | Panzanella Salat
(Allergene: 1,3,7,14)

... Hirschrücken in Bärlauchkruste ... € 34,50
rosa gebraten | Marsalasoße | junge Möhre | wilder Brokkoli |
Kohlrabi | Cranberrys | Kartoffelsoufflé
(Allergene: 1,3,7,9,14)

... Geschmorte Lammhaxe ... € 29,50
am Knochen serviert | Rosmarinsoße | Ratatouillegemüse |
Gremolata | Olivenkartoffelpüree | Zitronenöl
(Allergene: 7,9,14)

H

Jagdhaus Heede
...kreative, leichte Landhausküche.

... Thunfisch Steak ... € 32,50

wildfang | Babyspinat | Limetten-Beurre-Blanc |
geschmorte Spitzpaprika | Dauphine Kartoffeln

(Allergene: 1,3,4,7,14)

... Lengfischfilet im Seranoschinkenmantel ... € 28,50

Kräuteröl | kanarischer Bohnentopf | Röstzwiebeln |
Kartoffeln in Meersalzkruste | kleiner Salatteller

(Allergene: 1,4,7,9,14,15)

... Bärlauchtagliatelle / Vegetarisch ... € 24,50

weißer & grüner Spargel | Veloute | Tomate |
Grana Padano | Olivenölkaviar | Rucola Crunch

(Allergene: 1,3,7,14)



... Portion frischer Spargel ...

Butter | Hollandaise | Salzkartoffeln in Nussbutter – € 24,50

(Allergene: 7,14)

wahlweise: Portion Spargel mit ...

Schweinefilet im Baconmantel | Pfeffersoße – € 34,50

Piccata von der Putenbrust | Pesto – € 32,50

Parmaschinken | Oliven | Grana Padano – € 31,50



Heede's Klassiker

- Jede Karte ein neues/altes Gericht aus den 90ern -

... Matjes Hausfrauen Art ... € 21,50

Matjesdoppelfilets in Schmandsoße mit Zwiebeln, Apfel,
Gurke, Röstkartoffeln und Salatteller

(Allergene: 4,7,14,15)



1. Stellen Sie sich Ihr "Angus Wunschsteak" zusammen.

Filet Steak Surf & Turf <small>(Allergene: 2)</small>	220g	€ 39,50	- Mit Riesengarnelen
Angus Steak-Spieß <small>Kanarische Spezialität (Allergene: 14,15)</small>	220g	€ 32,50	- Paprika, Chorizo, Zwiebel / TIP
Filet Steak natur <small>(Filet nicht als well done möglich!)</small>	240g	€ 36,50	300g € 39,99
Rumpsteak	220g	€ 32,50	300g € 36,50

Wählen Sie Ihren bevorzugten Garpunkt: *rare-blutig* / *medium-rosa* / *well done-durch*
Jetzt bestimmen Sie bitte **je eine Beilage** und dann wünschen wir Ihnen "Guten Appetit" !

<p>2. Soße & Dips etc.</p> <p>Kräuterbutter ⁽⁷⁾</p> <p>Pfeffersoße ^(6,9,14) </p> <p>Soße Bordelaise ⁽¹⁴⁾ <small>(Rotweinsauce mit Paprika)</small></p>	<p>3. Salat & Gemüse</p> <p>Kleiner Salatteller ^(7,9,14)</p> <p>Speckbohnen ⁽¹⁵⁾</p>	<p>4. Beilagen</p> <p>Kartoffelpüree</p> <p>Kanarische Kartoffeln</p> <p>Steakhouse Pommes</p>
---	---	---

Heedes "Angus Burger Caprese" Italien Style 400g € 22,50

(Allergene: 1,7,14,15)

200 g Angus Beef Patty | Crusty Bun | Rucola Salat | Rucola-Basilikum-Creme | Mozzarella | marinierte Tomate | gerösteter Knoblauch | Steakhouse Pommes mit Aioli



Den besonderen Geschmack erleben!

Gerne packen wir ihr
übergebliebenes Essen
ein. Dafür berechnen wir Ihnen als Kostenanteil
für die *pfandfreie Einwegverpackung*
50 Cent pro Gericht.

Vielen Dank für Ihr Verständnis !



- Auszeichnungspflichtige Allergene -

Wir haben unsere Gerichte mit den enthaltenen Allergenen gekennzeichnet.
Da wir in unserer Küche alle Produkte verarbeiten, können sich unbeabsichtigt Inhaltsstoffe vermischen
oder Spurenelemente enthalten sein ! Hierfür übernehmen wir keine Haftung.

Seit 13.12.2014 müssen die 14 häufigsten Allergene gekennzeichnet werden.

Die Allergene sind:

1. *Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer usw.)*
2. *Krebstiere (Shrimps, Garnelen usw.)*
3. *Eier (Mayonnaise usw.)*
4. *Fisch (alle Fischarten)*
5. *Erdnüsse (Erdnussöl usw.)*
6. *Soja (Sojasauce, Tofu usw.)*
7. *Milch (Butter, Käse, Laktose usw.)*
8. *Schalenfrüchte(Mandel, Haselnüsse usw.)*
9. *Sellerie (in Brühen und Saucenansätzen)*
10. *Senf (Senfkörner, Ketchup usw.)*
11. *Sesamsamen (Sesamöl usw.)*
12. *Lupine (Lupinenmehl usw.)*
13. *Weichtiere (Tintenfisch, Austern usw.)*
14. *Schwefeldioxid und Sulfite (Trockenfrüchte, Wein, Essig)*

Zusatzstoffe:

15. *Nitrit (Konservierungsstoff)*