



# Heiderand

## Davor

Brotkorb mit gebratenem Focaccia, Baguette und Sauerteig-Knäckebrot, dazu Kräuteraufstrich und bunte Radieschen <sup>A1, A2, G</sup>	6,00 €
Spargelsuppe mit Kalbstatar, feinen Norialgen und hellem Baguette <sup>A1, G</sup>	9,00 €
Wechselnde Tagessuppe <sup>G, I, J</sup>	8,50 €
Gemischter Salat mit Pistazienvinaigrette, gebratenen Garnelen, weißem Spargel und Rhabarber <sup>A1, A2, G, H7, I, J</sup>	14,00 €
Saibling - in Koriander gebeizt - mit Gurke, Grapefruit und Erbsen-Minz-Sud <sup>D, G</sup>	14,00 €
Gemüsebeet mit Lauterbacher Ziegenquark und verschiedenen, eingelegten und marinierten Gemüse mit knusprigem Quinoa <sup>A1, A2, G</sup>	13,00 €

## Mittendrin

Geschmorte Kalbshaxe mit Aubergine, Knoblauch-Honigmarinade, Haselnüssen und Kartoffelgratin <sup>G, H2, I, J</sup>	26,50 €
Piroggi mit Bärlauch-Füllung, Morcheln, grünem und weißem Spargel und Verjus-Beurre blanc <sup>G, I, J</sup>	26,50 €
Rinderhüftsteak mit Harissabutter gebraten, dazu Pommes frites mit Sauce béarnaise und Beilagensalat <sup>G, I, J</sup>	34,00 €
Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce, Karottenpüree, Zucchini mit getrockneter Olive <sup>A1, D, G, I, J</sup>	27,00 €

## Danach

Heiderand-Eis (variierende Sorten) je Kugel	2,00 €
wählbare Toppings: kandierte Walnüsse, Schokoladenknusperkugeln	0,50 €
karamellisierte Kondensmilch, hausgemachter Vanilleeierlikör	1,50 €
Gebackener Hefekrapfen mit geriebenem Apfel, Miso-Haselnusseis, eingelegter Ananas und Kondensmilchsauce <sup>A1, C, H2, G</sup>	8,00 €
Zitronensorbet mit Minze und Holunderblüte, mit Zitronenöl marinierte Erdbeeren, Minzgranitée und getrockneter Milch <sup>G</sup>	8,00 €



# Heiderand

## Sharing Menü

„Menü zum Teilen“

Brotkorb mit gebratenem Focaccia, Baguette und Sauerteig-Knäckebrötchen,  
dazu Kräuteraufstrich und bunte Radieschen <sup>A1, A2, G</sup>

Spargelsuppe mit Kalbstatar und feinen Norialgen <sup>G</sup>

Saibling - in Koriander gebeizt - mit Gurke, Grapefruit und Erbsen-Minz-Sud <sup>D, G</sup>

Gemüsebeet mit Lauterbacher Ziegenquark und verschiedenen, eingelegten  
und marinierten Gemüse mit knusprigem Quinoa <sup>A1, A2, G</sup>



Piroggi mit Bärlauch-Füllung, Morcheln, grünem und weißem Spargel  
und Verjus-Beurre blanc <sup>G, I, J</sup>

Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce, Karottenpüree,  
gebratener Zucchini mit getrockneter Olive <sup>D, G, I, J</sup>



Erdbeereis mit Vanillepudding-Espuma <sup>G</sup>

Gebackener Hefekrapfen mit geriebenem Apfel, Miso-Haselnusseis,  
eingelegter Ananas und Kondensmilchsauce <sup>A1, C, H2, G</sup>

**50,00 € pro Person**

Optional erweiterbar:

Gemischter Salat mit Pistazienvinaigrette, gebratenen Garnelen,  
weißem Spargel und Rhabarber <sup>A1, A2, G, H7, I, J</sup> **und**  
Zitronensorbet mit Minze und Holunderblüte, mit Zitronenöl marinierte Erdbeeren,  
Minzgranitée und getrockneter Milch <sup>G</sup>

**65,00 € pro Person**

Gern bieten wir dazu eine passende Weinbegleitung an.

Bitte beachtet, dass das Sharing-Menü nur tischweise und ab 2 Personen angeboten wird.  
Eine Abänderung/ Umtausch der Speisen ist nicht möglich.



# Heiderand

## **Allergene**

- A: Gluten / gluten
- A1: Weizen / wheat
- A2: Roggen / rye
- A3: Gerste / barley
- A4: Hafer / oats
- B: Krebstiere / crustaceans
- C: Eier / eggs
- D: Fisch / fish
- E: Erdnuss / peanut
- F: Sojabohne / soy bean
- G: Milch / -produkte / milk products
- H: Schalenfrüchte / nuts
  - H1: Mandel / almond
  - H2: Haselnuss / hazelnut
  - H3: Walnuss / walnut
  - H4: Cashewnuss / cashew
  - H5: Pekannuss / pecan nut
  - H6: Paranuss / brazil nut
  - H7: Pistazie / pistacchio
- H8: Macadamianuss / macadamia nut
- I: Sellerie / celery
- J: Senf / mustard
- K: Sesamsamen / sesame seeds
- L: Schwefeldioxid und Sulphite / sulphur dioxide and sulphites
- M: Lupinen / lupine
- N: Weichtiere / molluscs