

Vorspeisen/ Salate

Bruschetta a la "Landhaus" Euro 6,50

*drei Baguettescheiben mit Knoblauch, Tomaten-,
Radieschen-und Zwiebelwürfeln und Parmesanraspeln*

Feine Blattsalate mit sechs Rotgarnelen Euro 9,90

*in Knoblauchbutter gebraten und mit Chili verfeinert
Aceto-Balsamico Dressing*

Caesars Salad Euro 10,90

*verschiedene Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen,
Kirschtomaten und Parmesanraspeln*

Salat Käse & Schinken Euro 7,90

*großer gemischter Salatteller mit Käse- und Schinkenstreifen
Hausdressing*

Kleiner gemischter Salat Euro 3,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage Euro 3,20

*Tomatencreme mit Gin verfeinert Euro 3,50
und Sahnehaube*

Kleine Gerichte

Hausgemachtes Sauerfleisch Euro 7,90

mit Sc. Remoulade und Bratkartoffeln

Riesen-Currywurst Euro 6,50

*mit hausgemachtem Curryketchupsauce
und Pommes frites*

Pfannengerichte

Jägerschnitzel mit Champignons in Rahm **Euro 9,90**

Schnitzel Sambal **Euro 9,90**
mit frischen Champignons und Sc. Hollandaise mit Sambal Olek verfeinert

Schnitzel Gutsherren Art **Euro 10,50**
mit Röstzwiebeln, Spiegelei

Schnitzel Hawaii **Euro 11,50**
*mit Ananasscheiben, Sc. Hollandaise und Käse überbacken,
garniert mit Preiselbeeren*

Schnitzel Feinschmecker Art **Euro 11,50**
mit Champignons in Rahm, gekochtem Schinken und Käse gratiniert

Die oben genannten Schnitzel gibt es auch als kleine Portion !

Mit rohem Schinken und Raclettekäse
gefülltes Schnitzel, dazu Röstzwiebeln und
garniert mit Preiselbeeren **Euro 11,50**

Mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel
dazu feine Buttererbsen **Euro 10,90**

Schnitzelplatte **Euro 13,50**
drei kleine panierte Schnitzel mit verschiedenen Saucen

Schnitzelplatte überbacken
drei kleine panierte Schnitzel mit verschiedenen Belegen
gratiniert **Euro 14,50**

wählen Sie Ihre Beilage selbst:

Röstkartoffeln, Pommes frites, Kartoffelkroketten oder Butterreis

Unsere leckeren Burger

wahlweise: Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes dazu

Landhausburger

Euro 10,55

Schweinehacksteak mit Edamer gratiniert, belegt mit grünem Salat roten Zwiebelringen, frischen Tomaten und Gurkenscheiben, Tomatenketchup und Majonaise

Sambalburger

Euro 10,95

Schweinehacksteak mit in Butter gebratenen Champignons auf grünem Salat, Sc. Hollandaise verfeinert mit Sambal Olek

Der Grieche -neu-

Euro 11,55

Schweinehacksteak mit leckerem Schafskäse überbacken, dazu frische Zwiebelringe, Gurkenscheiben, grüner Salat und Zaziki mit frischem Knoblauch verfeinert

BBQ Burger -neu-

Euro 11,95

Schweinehacksteak mit Raclettkäse überbacken, leckeren Röstzwiebeln, gebr. Speck, sauren Gurkenscheiben, grünen Salat und rauchiger BBQ Sauce

Chili Burger -neu-

Euro 11,55

Schweinehacksteak mit Edamer überbacken, scharfen Japalenos frischen Tomatenscheiben, grünen Salat, roten Zwiebelringen und leckerer Burgersauce

Leckere vegetarische italienische Variante -neu-

Euro 9,95

Gebackener Mozzarella mit frischem Ruccola, Tomaten- und Radieschenscheiben, roten Zwiebelringen garniert mit Majonaise verfeinert mit hausgem. Pesto

Leckere vegetarische griechische Variante

Euro 9,95

Gebackener Schafskäse mit grünem Salat, frischen Zwiebelringen und Gurkenscheiben, garniert mit Zaziki verfeinert mit frischem Knoblauch

Feine Grillspezialitäten

Mixed Grill

*zwei Schweinesteaks und ein Putensteak, mit Kräuterbutter
grünen Bohnen und Pommes frites*

Euro 15,50

Rumpsteak Gutsherren Art

mit Röstzwiebel, Spiegelei und Bratkartoffeln

Euro 17,90

Rumpsteak Cafe de Paris

*mit Knoblauch-Kräuterbutter gratiniert, grünen
Bohnen und Pommes frites*

Euro 18,50

Rumpsteak Sambal

*mit frischen Champignons, und Sambal Olek verfeinerter
Sc. Hollandaise, dazu Kartoffelbällchen*

Euro 17,90

unser Sommerspezial

Flammkuchen "der Klassiker"

*mit Sauerrahm, frischen Zwiebelringen, herzhaften Bacon
und Käse gratiniert*

Euro 8,20

Flammkuchen "der Scharfe" (vegetarisch)

*mit selbstgemachter Tomatensauce, frischer Pepperoni,
Knoblauchwürfelchen und Käse überbacken,
garniert mit frischem Ruccola*

Euro 8,50

Flammkuchen "der Urlauber"

*mit Sc. Hollandaise, Ananasstückchen und Käse
überbacken, garniert mit feinem gekochten Schinken,
dazu Preiselbeeren*

Euro 9,90

Flammkuchen "der Vornehme"

*mit selbstgemachter Tomatensauce, Kirschtomaten und
Käse überbacken, garniert mit frischem Ruccola,
feinem Parmaschinken und Parmesanraspeln*

Euro 10,90

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel **Euro 7,90**
mit hausgemachtem Kräuterquark,
gebratenen frischen Champignons und großem Salatbukett

Panierter Schafskäse **Euro 10,95**
auf frischem Zuchinigemüse verfeinert mit Knoblauch
und Pepperoni, tomatisierten Butternudeln
garniert mit frischem Ruccola

In Olivenöl geschwenkte Nudeln **Euro 7,90**
mit frischem Knoblauch, Pepperoni und Kirschtomaten -vegan-

In Olivenöl geschwenkte Nudeln **Euro 8,90**
mit buntem Pfannengemüse und hausgemachter Tomatensauce
verfeinert -vegan-

Alles Gute von der Pute

Zwei Putensteaks Florida **Euro 12,90**
mit Pfirischhälften und Sc. Hollandaise, garniert
mit kandierten Mandeln und Kartoffelbällchen

Zwei Putensteaks Hawaii **Euro 13,90**
mit Ananasscheiben, Sc. Hollandaise und Edamer gratiniert
dazu Kartoffelkroketten

Zwei Putensteaks auf Butternudeln **Euro 13,50**
mit frischen Tomatenscheiben, Sc. Hollandaise mit Sambal Olek
verfeinert und Schafskäse überbacken, garniert mit Ruccola

Gerne können Sie statt Putensteaks auch Putenschnitzel bekommen !

Landhaus Heisede

unsere Sonntags-Mittagskarte

(gilt von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr)

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Feines Putengeschnetzeltes

Euro 17,50

in Butter gebratenen Putenbruststreifen mit frischen Zwiebeln- und Paprikawürfeln in Kokos-Curry Rahm dazu Butterreis -leicht scharf-

Wiener Schnitzel

Euro 19,20

zwei panierte Kalbschnitzel auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat mit Kürbiskernöl verfeinert und garniert mit Kürbiskernen

Zwei Seezungenfilets auf Zucchini Gemüse

Euro 18,50

mit Pepperoni und Knoblauch verfeinert und Petersilienkartoffeln

Zwei in Butter gebratene Kasslerscheiben

Euro 16,90

mit halben Pfirsichen und Sc. Hollandaise gratiniert, feinem Butterreis und kandierten Mandelblättchen

Zwei kleine Schnitzel mit frischen Pfifferlingen

Euro 19,50

mit Speck und Zwiebeln, Sc. Hollandaise und Kartoffelbällchen

Der Sonntagsburger

Euro 16,90

Schweinehacksteak mit leckerem Schafskäse überbacken, dazu frische Zwiebelringe, Tomatenscheiben, grüner Salat und Sc. Hollandaise mit Sambal Olek verfeinert, Hamburgerbrötchen dazu Pommes frites

Feine Butternudeln

Euro 15,90

mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Knoblauch in Trüffelöl geschwenkt, garniert mit frischem Ruccola

Überraschungsdessert

Warme Getränke

Kaffee		Euro 1,70
Espresso		Euro 1,80
Cappuccino		Euro 2,10
Glass Tee -diverse Sorten-		Euro 1,70
Heiße Schokolade		Euro 2,50
doppelter Espresso		Euro 3,50
Glühwein	17 % vol	Euro 4,10

Biere

vom Fass :

Krombacher Pils	0,3l	4,7 % vol	Euro 2,40
Krombacher Pils	0,5l	4,7 % vol	Euro 3,50
Früh Kölsch	0,2l	4,7 % vol	Euro 1,80
Einbecker Pils -dunkel-	0,3l	4,8 % vol	Euro 2,40
Einbecker Pils -dunkel-	0,5l	4,8 % vol	Euro 3,50

Flaschenbiere:

Weizenbier -hell-	0,5l	4,7 % vol	Euro 3,50
Weizenbier -dunkel-	0,5l	4,7 % vol	Euro 3,50
Weizenbier -alkoholfrei-	0,5l		Euro 3,50
Malzbier	0,33l		Euro 2,20
Fassbrause	0,33l		Euro 2,20
Pils -alkoholfrei-	0,33l		Euro 2,40

Erfrischungsgetränke

<i>Fl. Mineralwasser</i>	0,25l	Euro 2,10
<i>Fl. Mineralwasser</i>	0,75l	Euro 4,90
<i>Coca Cola</i> ^{1,2}	0,33l	Euro 2,20
<i>Coca Cola -zero-</i> ^{1,2}	0,33l	Euro 2,20
<i>Fanta</i> ²	0,33l	Euro 2,20
<i>Sprite</i>	0,33l	Euro 2,20
<i>Mezzo Mix</i> ^{1,2}	0,33l	Euro 2,20
<i>Apfelsaft</i>	0,3l	Euro 2,40
<i>Orangensaft</i>	0,3l	Euro 2,40
<i>Traubensaft</i>	0,2l	Euro 2,10
<i>Apfelschorle</i>	0,3l	Euro 2,40
<i>Bitter Lemon</i> ³	0,2l	Euro 2,50

Spirituosen

<i>Fürst Bismark</i>	2cl	38 % vol	Euro 2,00
<i>Schladerer Himbeer</i>	2cl	42 % vol	Euro 2,40
<i>Schladerer Williams</i>	2cl	40 % vol	Euro 2,40
<i>Schladerer Kirsch</i>	2cl	42 % vol	Euro 2,40
<i>Absolut Wodka</i>	2cl	40 % vol	Euro 2,40
<i>Malteser</i>	2cl	40 % vol	Euro 2,20
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2cl	42 % vol	Euro 2,40
<i>Ramazotti</i> ²	2cl	30 % vol	Euro 2,40
<i>Jägermeister</i> ²	2cl	35 % vol	Euro 2,20
<i>Fernet Branca</i>	2cl	40 % vol	Euro 2,20
<i>Grappa</i>	2cl	40 % vol	Euro 2,70
<i>Calvados</i>	2cl	40 % vol	Euro 2,70
<i>Cognac</i>	2cl	40 % vol	Euro 3,30
<i>Kümmerring</i>	2cl	35 % vol	Euro 2,20
<i>Baileys</i>	2cl	17 % vol	Euro 2,20
<i>Limoncello</i>	2cl	32 % vol	Euro 2,70

Apéritif

<i>Sherry</i>	<i>5cl</i>	<i>16 %vol</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Martini</i>	<i>5cl</i>	<i>15 %vol</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4cl</i>	<i>25 %vol</i>	<i>Euro 5,90</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>4cl</i>	<i>40 %vol</i>	<i>Euro 5,90</i>
<i>Glas Hausmarke Sekt</i>	<i>0,2l</i>	<i>11 %vol</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Aperol Sprizz</i>	<i>0,25l</i>	<i>15 %vol</i>	<i>Euro 5,50</i>

Fl. Sekt "Sonder-Cuvée Landhaus Heisede"

Classic Privat Mosel-Riesling

<i>Extra dry</i>	<i>0,75l</i>	<i>11 %vol</i>	<i>Euro 15,75</i>
------------------	--------------	----------------	-------------------

Offene Weine

<i>Grauburgunder QbA, Weingut Feindel-Anselmann trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>11 %vol</i>	<i>Euro 3,90</i>
---	-------------	----------------	------------------

<i>Spätburgunder Weinherbst Weingut J.Zotz fruchtig</i>	<i>0,2l</i>	<i>12 %vol</i>	<i>Euro 3,90</i>
---	-------------	----------------	------------------

<i>Cabernet Sauvignon Original Pay D'Oc, Limoux kräftig, trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>13 %vol</i>	<i>Euro 4,20</i>
--	-------------	----------------	------------------

bitte fragen Sie nach weiteren Weinsorten...

*Eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung steht Ihnen selbstverständlich
auf Anfrage zur Verfügung.*