



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 eigener Jagd und meist Lieferanten aus
unserer Region gelegt wird.

**Wir bitten deshalb um ihr Verständnis das für die frische Zubereitung,
zwischen Bestellung & servieren eine Wartezeit entstehen kann !**

Gerne verwöhnen wir Sie in unserem Restaurant mit unseren a la carte
Gerichten oder Menüs. **Bei Gruppen (ab 12 Personen) ist kein a la carte
mehr möglich !** Hierfür bitten wir Sie um Vorbestellungen
aus unserer Speisekarte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und freuen uns
Sie von unserer Idee für gutes Essen begeistern zu können.

Guten Appetit

- Kleine Gerichte -

... Tapa's a la Chef ... € 16,50

Sous vide gegartes Iberico Schwein | Brust vom Federvieh | Chorizo |
Feta aus Lesbos | griechischer Joghurt | Pimentos | Tomate
(Allergene: 1,7,8,14)

... Mediterraner Matjes ... € 12,50

In Tomatenjus mariniert | geeister Gurkensaft | Gurkensalat |
Rosa Kaviar | Dill | Knoblauchbrot
(Allergene: 1,4,7,14)

... Croquetas Espanol ... € 14,50

Fünf spanische Kroketten mit Seranoschinken | Aioli |
Mojo | Balsam marinierter Rucola
(Allergene: 1,3,7,14)

... Leipziger Allerlei ... € 16,50

Flusskrebse | Spargel | Gartengemüse |
Morchel | grüne Bohnen | Griesnocke | Flusskrebssöße
(Allergene: 2,7,9,14)

- Suppen -

... Bärlauchsuppe ... € 8,50

Kartoffelschaumsuppe mit Bärlauch | Baconchip |
pochiertes Hühnerrei | griechischer Joghurt
(Allergene: 3,7,9,15)

... Spargelcremesuppe ... € 9,50

Weißer & grüner Spargel | Räucherlachs | Croutons
(Allergene: 1,4,7)

- Hauptgänge -

... Kalbssteak in Gremolata ... € 32,50

Filet rosé | Soße Albufera | frischer Trüffel |
gefüllte Karotte | geröstete Polenta

(Allergene: 3,7,9,14)

... Barbarie Entenbrust ... € 26,50

Trüffelsoße | Bohnencassoulet | rote Beeren |
junger Lauch | Topinamburpüree

(Allergene: 7,9,14)

... Portion deutscher Spargel ... € 29,50

Maispouardenbrust im Parmaschinkenmantel |
Hollandaise italienische Art | Chiliöl | Bälauchrisotto

(Allergene: 7,14)

... Hirschkalbsrücken ... € 32,50

Demiglace | Pflaumenessig | Mais gepoppt | Selleriepüree |
frittierter Blumenkohl | Bälauchgnocchis

(Allergene: 7,9,14)

... Solomillo vom Iberico Schwein ... € 26,50

Filet sous vide gegart | Mango-Habanerosoße |
Tomaten-Zucchini ragout | Patatas Bravas

(Allergene: 7,14)

H

Jagdhaus Heede
...kreative, leichte Landhausküche.

... Picanha / Tafelspitz ... € 23,50

Pochiertes Kalbsfleisch | Bouillonkartoffeln |
Soße Tatar | Limoncress | gemischter Salat
(Allergene: 7,8,9,10,14)

... Red Snapper Filet ... € 26,50

Filet auf der Haut gebraten | Dillöl | grüner Meerrettich |
Graupenrisotto | griechischer Salat
(Allergene: 7,14)

... Lammcarree ... € 32,50

Rücken am Knochen | Portweinjus |
BBQ-Tomaten-Chutney | Basilikum |
Ratatouillelasagne | fritierter Rucola
(Allergene: 1,3,9,14)

... Tagliatelle al Peperoncino / Vegetarisch ... € 18,50

Bandnudeln | Tomate | Pinienkerne | milde Chili |
Burrata Käse | Knoblauch | Basilikum
(Allergene: 1,3,7,8)

Heede's Klassiker

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

... Wildschnitzel ... € 21,50

Zwei Wildschweinschnitzel, Waldpilzsoße,
Preiselbeerbirne, Serviettenknödel & Salatteller
(Allergene: 1,3,7,8,9,14)



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

Trip-Tip Steak (Bürgermeisterstück – Rücken, zart & saftig)	250g	€ 28,50		
Rumpsteak	220g	€ 29,50	300g	€ 34,50
Filet Steak (Nicht als well done möglich!)	220g	€ 37,50	300g	€ 42,50
Steakspieß Rindermedaillons	250g	€ 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" !

2. Soße & Dips etc.

Bärlauch Butter ⁽⁷⁾
Pfeffersoße ^(6,9,14)
Gebratener Knoblauch
Wagyu-Trüffelbutter – 2,50 € Aufpreis

3. Salat & Gemüse

Speckbohnen ⁽¹⁵⁾
Kleiner Salatteller ^(7,9,14)
Geschmortes Gemüse

4. Beilagen

Curly fries
Kartoffelgratin ^(7,14)
Knoblauch Kartoffeln ⁽⁷⁾
Bratkartoffeln ⁽¹⁵⁾ - 3,00 € Aufpreis

Heedes "GREEK Burger" 500g € 21,50

(Allergene: 1,7,10,14,15)

220 g Angus BIO-Rindfleischpattie | Foccacia Bun | Tzatziki | Rucola Salat | Tomate | Feta |
Peperoni | Bacon | Kalamata Oliven | Gurke | Zwiebel | Spicy Wedges | kleines Salatbukett



Den besonderen Geschmack erleben!

- Süße Leckereien -

Für den süßen Abschluss bereitet Ihnen unser Küchenteam geschmackvolle Dessert mit mediterranen Einflüssen zu. Besonderer Wert wird dabei auf saisonale & frische Produkte gelegt.

Hierfür haben wir eine spezielle Dessertkarte.
Fragen Sie nach dem Essen einfach unsere Servicemitarbeiter.

Wir bitten deshalb um ihr Verständnis das für die frische Zubereitung, zwischen Bestellung & servieren eine Wartezeit entstehen kann und nur kleine Mengen vorbereitet sind.



Bei Gruppen ab 8 Personen bitte wir Sie Ihr Dessert vorzubestellen.

Sonst können wir Ihnen als Alternative nur eine ...
„Eiscreme mit Sahne & Beerensoße“
anbieten !

Eine Bestellung ist ausschließlich von
12.00 bis 14.00 Uhr & 18.00 bis 21.00 Uhr möglich !

- 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 ! Hierfür übernehmen wir keine Haftung.

Seit 13.12.2014 müssen die 14 häufigsten Allergene gekennzeichnet werden.

Die Allergene um die es geht 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)*

Zusatzstoffe sind weitgehend in unserem Restaurant kein Thema mehr, sollten dennoch welche vorhanden sein sind diese selbstverständlich auch ausgewiesen.