



# Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



*...weil sich der Weg lohnt!*

## Herbstliche Besonderheiten

### **Kürbiscremesüppchen**

mit Speckkrusteln und Kürbiskernöl

€ 4,50

### **Damhirschkeulenbraten**

in Wacholderrahm mit Pilzen und Preiselbeeren mit hausgemachtem Apfelrotkohl  
und Kartoffelklößen mit Polnischer Butter

€ 17,80

### **Rumpsteak – ca. 180g -**

auf gebratenen Champignons und Zwiebeln,  
an einer Salatgarnitur sowie Bratkartoffeln

€ 19,40

### **Wildschweinschnitzel**

auf Waldpilzrahm, dazu Maronen-Zwiebel-Speck-Rosenkohl  
und hausgemachte Spätzle

€ 18,80

## **Ungewöhnlich lecker!**

### **Gebratene Entenbrust**

auf Orangen-Preiselbeerrahm, dazu Apfelrotkohl  
und Kartoffelklöße mit Polnischer Butter

€ 19,80

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Sie haben mit einer Allergie oder Unverträglichkeit zu kämpfen?  
Bitte scheuen Sie sich nicht und geben dies bei Ihrer Bestellung bekannt.  
Wir werden alles Mögliche tun, damit wir auch Sie zufriedenstellen können!**



# Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



*...weil sich der Weg lohnt!*

## Suppen

**„Wilseder“ Hochzeitssuppe** mit reichlich Einlage, Fleischklößchen und Eierstich € 4,40

**Terrine Erbsensuppe** mit geschnittenen Würstchen € 7,10

## Gesundes für Grünschnäbel

**Kleiner gemischter Salatteller** der Saison mit Hausdressing € 4,20

**Großer gemischter Salat** mit mariniertem Schafskäse, karamellisierten Walnüssen, Ciabatta sowie unserem leckeren Hausdressing € 12,90

## Vegan, Lactose- sowie Glutenfrei

**Schmor - Gemüsepfanne**  
mit Kartoffel-Kürbisgerümpel  
€ 12,50

## Fisch, Fromm, Fröhlich, Frei

**Geräuchertes Heidebachforellenfilet** mit Kräuterrührei, Salatbeilage, Sahnemeerrettich sowie Bratkartoffeln € 12,80

**Gebratenes Zanderfilet in der Knusperkruste**  
auf Blattspinat mit Heidekartoffeln vom freilebenden Bauern € 17,20

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Sie haben mit einer Allergie oder Unverträglichkeit zu kämpfen?  
Bitte scheuen Sie sich nicht und geben dies bei Ihrer Bestellung bekannt.  
Wir werden alles Mögliche tun, damit wir auch Sie zufriedenstellen können!



# Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



*...weil sich der Weg lohnt!*

## Wilseder Heidschnuckenwochen Vom 21. Oktober bis 05. November 2017

### „Bratwurststeller“

1 Heidschnuckenbratwurst, 1 mediterrane Heidschnuckenbratwurst sowie  
1 Schinkenwurst auf Ananaskraut mit Honigsenf, dazu Kartoffelpüree € 12,20

**Dat is sowat von lekker, dat könn' sei uns glöben !**

### **Gebratenes Heidschnuckenfilet**

an Schmorgemüse, dazu eine hausgemachte Aioli und Kräuter-Röstkartoffeln

€ 24,90

**Pikante Heidschnuckengrützwurst** mit Gewürzgurke, Apfelkompott  
und Bratkartoffeln € 9,40

**Hausgemachte Heidschnuckensülze** mit Remouladensauce, Salatbeilage  
und Bratkartoffeln € 9,60

**Heidschnuckenragout**  
mit Waldpilzen, einer preiselbeergefüllten Punschbirne, Bohnen mit Stippe  
sowie Kartoffelkroketten € 16,10

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Sie haben mit einer Allergie oder Unverträglichkeit zu kämpfen?  
Bitte scheuen Sie sich nicht und geben dies bei Ihrer Bestellung bekannt.  
Wir werden alles Mögliche tun, damit wir auch Sie zufriedenstellen können!**



# Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



*...weil sich der Weg lohnt!*

**Noch mehr von den**  
**Wilseder Heidschnuckenwochen**  
**Vom 21. Oktober bis 05. November 2017**

### **Wilseder Heidschnuckenpfanne**

Heidschnuckenbraten in Preiselbeerrahm mit Waldpilzen,  
dazu eine gefüllte Punschbirne, Speckbohnen und Kartoffelkroketten € 19,90

**Heidschnuckenrollbraten** in Preiselbeerrahm mit Waldpilzen, dazu eine  
preiselbeergefüllte Punschbirne, Speckbohnen und Kartoffelkroketten € 14,50

### **Gebratener Heidschnucken-Leberkäse**

in Wacholdersauce mit Ananassauerkraut, dazu Kartoffelpüree € 12,50

### **Für die Probierfreudigen...**

#### **Potpourri von der Heidschnucke**

(5erlei von der Schnucke) mit grünen Bohnen mit Stibbe,  
einer Wacholderrahmsauce sowie Kürbis-Kartoffel-Gerümpel

€ 23,90

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Sie haben mit einer Allergie oder Unverträglichkeit zu kämpfen?  
Bitte scheuen Sie sich nicht und geben dies bei Ihrer Bestellung bekannt.  
Wir werden alles Mögliche tun, damit wir auch Sie zufriedenstellen können!**



# Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



*...weil sich der Weg lohnt!*

## Der Klassiker vom Glückstier

**Schweineschnitzel „Jäger Art“** mit Champignonsauce, dazu ein gemischter Salat und Pommes Frites € 13,90

## Für die Großen von Morgen

**Kleines paniertes Schnitzel** natürlich mit Pommes frites € 7,80

**Balken vom Fisch** mit Remouladensauce und Kartoffelkroketten € 7,20

**Der Piraten - Teller** zum Mopsen bei Mama kostet nix

## ... und als Dessert:

**Schokoladen-Nuss-Kuchen mit Preiselbeeren, Eierlikör und Sahne**

€ 4,50

## Vorsicht: Suchtgefahr!

**Wilseder Heidewolke** (mit Farbstoffen)

Frisch zubereitete Zuckerwatte nach „Heidjer Art“ am Stiel € 2,90

**...als Heidewölkchen** (mit Farbstoffen) (‘n bisschen zarter in der Größe) € 1,90

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

Sie haben mit einer Allergie oder Unverträglichkeit zu kämpfen?  
Bitte scheuen Sie sich nicht und geben dies bei Ihrer Bestellung bekannt.  
Wir werden alles Mögliche tun, damit wir auch Sie zufriedenstellen können!