



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

Matjes-jes-jes-jes-jes... - Leicht angeräuchert

Mmmmh-atjes mit grünen Bohnen und Speckstippe,
dazu Bratkartoffeln € 12,90

~~~

**Mmmmh-atjes** „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln  
in Crèmesauce, dazu Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln € 13,20

Wussten Sie eigentlich...

...dass Matjes besonders milde, vor Erreichen der Geschlechtsreife verarbeitete Salzheringe, die in traditionellem Verfahren durch Enzyme in einer Salzlake gereift sind? Der ursprüngliche Herstellungsprozess wurde bereits im Mittelalter in den Niederlanden entwickelt.

**Mmmmh-atjes**  
mit Zwiebelringen, einer Salatgarnitur dazu Butter und Vollkornbrot € 11,20

~~~

„Wilseder Wölkchen“
Kräutercreme mit Kartoffelpuffer, zarter Rauchmatjes an
Salatrößchen mit Balsamico € 12,50

1 zusätzliches Filet vom Mmmmh-atjes... zu oben genannten Gerichten € 2,50

Die perfekte Ergänzung vor, zum und nach dem Matjes:

2013er Hermann-Löns-Weizenkorn
Heidekorn bestimmter Anbauggebiete, kalt
Hermann-Löns-Spirituosenfabrik, Bad Bevensen
2cl € 1,80

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Liebe Gäste, Sie haben eine Allergie oder leiden an Unverträglichkeiten?
Lassen Sie es bitte uns wissen, damit auch Sie genussvoll unsere
Hausmannskost genießen können!**



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

Suppen

- Terrine Erbsensuppe** mit geschnittenen Würstchen € 7,10
- „Wilseder“ Hochzeitssuppe** mit reichlich Einlage,
Fleischklößchen und Eierstich € 4,40

Gesundes für Grünschnäbel

- Kleiner gemischter Salatteller** der Saison mit Hausdressing € 4,40
- Großer gemischter Salatteller** mit mariniertem Schafskäse an
Kräuterpfannkuchenstreifen mit karamellisierten Walnüssen,
dazu unser leckeres Hausdressing € 13,20

Vegetarisch

- Allerlei buntes Pfannengemüse** mit Goudasauce
und hausgemachten Serviettenknödeln € 12,90

Fisch, Fromm, Fröhlich, Frei

- Mit Tomate, Champignons und Lauchzwiebeln
gefüllte Frühlingsforelle - aus dem Ofen -, dazu Nussbutter,
ein gemischter Salat und Salzkartoffeln vom freilebenden Bauern € 14,90

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Liebe Gäste, Sie haben eine Allergie oder leiden an Unverträglichkeiten?
Lassen Sie es bitte uns wissen, damit auch Sie genussvoll unsere
Hausmannskost genießen können!**



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

Für die Großen von Morgen:

Kleines paniertes Schnitzel mit Salatgarnitur, Pilzsauce
und Kartoffelstäbchen

€ 7,80

Der Piraten - Teller zum Mopsen bei Mama

kostet nix

Feines aus der Wilseder Sommerkücheküche

Zweierlei Schweinebraten auf bunter Sauce,
dazu Mischgemüse und Kartoffelkroketten

€ 12,80

Rumpsteak - ca. 180g vom Rind aus der Region - mit gebratenen
Champignons, gebackenen Zwiebelringen, leckeren Bratkartoffeln sowie einem
gemischten Salat

€ 19,80

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken auf Champignonsauce
mit einem gemischten Salat an Hausdressing und Kartoffelstäbchen

€ 13,20

Eigentlich ist ja alles lecker, aber das hier...Sünde!!!!

Gebratene Hähnchenbrust in der Knusperkruste
auf einer Paprika-Mais-Champignon-Zwiebel-Sauce, dazu ein
bunter Salat und Serviettenknödel

€ 13,80

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Liebe Gäste, Sie haben eine Allergie oder leiden an Unverträglichkeiten?
Lassen Sie es bitte uns wissen, damit auch Sie genussvoll unsere
Hausmannskost genießen können!**



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

Regionale Leckereien von der Heidschnucke

1 Heidschnuckenbratwurst an Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen
sowie süß-saurer Speckkartoffelsalat € 7,40
...mit 2 Heidschnuckenbratwürsten € 9,90

„Naturparkteller“

Pikante Heidschnuckengrützwurst mit Gewürzgurke, Apfelkompott
und Bratkartoffeln

Von diesem Gericht spenden wir € 0,50 an die Stiftung Naturschutzpark € 9,40

Heidjer Heidschnuckensülze

mit Remouladensauce, Salatgarnitur und Bratkartoffeln € 9,60

Der schnuckelige Rundum-Tipp:

Wilseder Heidschnuckenpfanne

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

Heidschnuckenragout in Wacholderrahm mit Waldpilzen und Zwiebeln,
dazu Speckbohnen und Kartoffelkroketten € 16,30

Das Leckerli zum Schluss

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne € 5,50

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Liebe Gäste, Sie haben eine Allergie oder leiden an Unverträglichkeiten?
Lassen Sie es bitte uns wissen, damit auch Sie genussvoll unsere
Hausmannskost genießen können!**