



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

Bis zum endgültigen „Prosit Neujahr“ ist noch etwas Zeit! Aber das sollte man im alten Jahr noch probiert haben!

„Wilseder Midnight“

Ein prickelnder Stimmungsmacher aus Weinbrand, Grenadine,
Blue Curacao und Sekt

0,12 l

€ 3,90



Unser Silvester – Neujahrs - Menü:

Broccolicremesüppchen

mit Kresse- Sahne-Mützchen

* * *

Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust

auf Orangen- Kronsbeerrahm, dazu Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße mit polnischer Butter

* * *

Apfelbeignets

mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Vanillesauce

Menüpreis pro Person: € 28,80

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

...mit einer Allergie zu kämpfen? Bitte lassen Sie es uns wissen, damit wir
Ihr Gericht dementsprechend zubereiten können!





Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

Vorspeisen

Gebackene Champignonköpfe

an einem Bouquet von Feldsalat mit einer Granatapfel-Vinaigrette,
dazu Sauce Choron und Ciabatta

€ 6,90

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing

€ 4,40



Suppen

Tomatencremesuppe mit Mozzarella

€ 4,40

Broccolicremesüppchen

mit Kresse- Sahne -Mützchen

€ 4,40

Vegetarisch

Mit Schmorgemüse gefüllte Zucchini auf Tomatenragout, dazu

Rosamarinkartoffeln

€ 13,20



Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Sie haben mit einer Allergie zu kämpfen? Bitte lassen Sie es uns wissen, damit wir
Ihr Gericht dementsprechend zubereiten können!**



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

Feines aus der Wilseder Silvester-Neujahrsküche



Schweinemedallions im Speckmantel mit Paprika, Zwiebel und Champignonfüllung, auf Kerbel- Sahne- Jus dazu ein gemischter Salat mit Hausdressing und Kartoffelrösti € 16,80

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken auf Champignons in Rahm mit einem gemischten Salat an Hausdressing sowie Kartoffelstäbchen € 13,90

Rumpsteak von der „Heidjer Fährse – ca.180g – auf buntem Grillgemüse, dazu Kräuterbutter und Kartoffelwedges mit Kräuterdip € 19,80

Heidschnuckenrücken – aus dem Ofen - auf Wacholderrahm mit Waldpilzen und buntem Grillgemüse, dazu hausgemachte Serviettenknödel € 21,90

Wilseder Heidschnuckenkeulenbraten in Wacholderrahm mit Mischpilzen, dazu eine preiselbeergefüllte Punschbirne, Bohnen mit Speckstippe und Kartoffelkroketten € 19,90

Hirschgoulasch mit Zwiebeln und Waldpilzen, dazu hauseingelegte Punschbirne, Rotkohl und Knödel € 16,80



Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Sie haben mit einer Allergie zu kämpfen? Bitte lassen Sie es uns wissen, damit wir Ihr Gericht dementsprechend zubereiten können!



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

Noch mehr Feines aus der Wilseder Silvester-Neujahrsküche

Wildschweinrückensteaks in Glühweinrahm mit Weintrauben

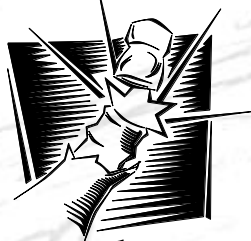
dazu Wirsingkohl in Rahm und hausgemachte Serviettenknödel € 18,40

Endlich wieder Grünkohl – in Wilseder Höhenlagen gegart-

mit Kasseler, Kohlwurst und Räucherspeck, dazu wahlweise Heidekartoffeln

oder karamellisierte Röstkartoffeln € 14,20

...mit 2 Kohlwürsten € 16,70



In der Pfanne gelandet...



Rosa gebratene Barbarie - Entenbrust –ca.250g -

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

€ 19,80

Putensteak auf Curry- Rahm mit Früchten, dazu Erbsen und Reis € 14,60

F(r)isch auf den Tisch

Gebratenes Zanderfilet in der Knusper-Kräuterkruste, auf einem Nest von

Gemüsespagetti, dazu eine leichte Käse- Ananas- Sauce

und Rosmarinkartoffeln € 17,60

Kräuter- Zitronen- Forelle– aus dem Ofen – mit Zwiebeln und Tomaten

gebacken, dazu ein gemischter Salat, zerlassene Butter und

Heidekartoffeln vom freilebenden Bauern € 14,90

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Sie haben mit einer Allergie zu kämpfen? Bitte lassen Sie es uns wissen, damit wir
Ihr Gericht dementsprechend zubereiten können!**



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

Für unsere kleinen Gäste:

Kleines Cordon Bleu mit Salatgarnitur und
frittierten Kartoffelstäbchen



€ 8,20

Der Piraten - Teller - zum Mopsen bei Mama

€ 0,00

...als sehr lecker beurteilt...

Kleine Windbeutelchen

mit Pfirsich- Mascarpone- Creme auf einem Mango- Fruchtspiegel

€ 4,90

Apfelbeignets

mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Vanillesauce



€ 5,20

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

Und nun noch ein Kännchen?

Nach einem schönen Essen, darf ein cremiger Espresso nicht fehlen!

Versuchen Sie unseren

Espresso „Bonbon“

Ein klassischer Espresso mit einem bodenständigen Satz
süßer Milchcreme.

Umwerfend genial dieser süße, aber doch
entspannt leckere Wachmacher.

€ 2,90

**Sie haben mit einer Allergie zu kämpfen? Bitte lassen Sie es uns wissen, damit wir
Ihr Gericht dementsprechend zubereiten können!**