



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

Für Grünschnäbel

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing € 4,40

Großer gemischter Salat
mit mariniertem Schafskäse im Kräuterpfannkuchennest,
karamellisierten Walnüssen und unserem leckeren Hausdressing € 13,20

Suppen

„Wilseder Hochzeitssuppe“ mit reichlich Einlage € 4,40

Terrine Erbsensuppe mit geschnittenen Würstchen € 7,10

Vegetarisch

Bandnudelnest gefüllt mit buntem Schmorgemüse,
dazu eine Käse-Kräutercremesauce € 11,90

F(r)isch auf den Tisch

Gebratenes Zanderfilet in der Knusperkruste
auf Bandnudeln und mit buntem Bratgemüse,
dazu eine Käse-Kräutercremesauce € 17,60

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 Frühlingsküche

„Wilseder Wild - Brisoletten“

Hausgemachte Wildfrikadellen auf Wirsing-Karottengemüse, dazu Wacholderrahmsauce sowie unsere legendären Serviettenknödel € 13,60

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 Champignons und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter, Bohnen mit Stippe und Bratkartoffeln € 19,80

Wildgulasch mit Waldpilzen und Zwiebeln in

Wachholdersauce, dazu Wirsingkohl in Rahm, gefüllte Punschbirne und Kartoffelkroketten € 16,80

Kasselersteak auf Ananassauerkraut, dazu Kartoffel-Selleriestampf € 13,20

Gebratene Hähnchenbrust in der Knusperkruste

auf Currysauce mit Früchten, dazu einen gemischten Salat und Reis € 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!

Rund um die Heidschnucke

- 1 Heidschnuckenbratwurst** auf Waldpilzsauce,
dazu Wirsing in Rahm sowie Heidekartoffeln € 7,40
mit 2 Bratwürsten... € 9,90
- Heidjer Heidschnuckensülze**
mit Remouladensauce, Salatgarnitur und Bratkartoffeln € 9,60
- Wilseder Heidschnuckenkeulenbraten**
in Wacholderrahm mit Mischpilzen, dazu eine preiselbeergefüllte Punschbirne,
Bohnen mit Speckstippe und Kartoffelkroketten € 19,90

Für unsere kleinen Gäste:

- Kleines Schnitzel** auf Champignons in Rahm, dazu eine Salatgarnitur
und Kartoffelstäbchen € 7,80
- Der Piraten - Teller** - zum Mopsen bei Mama € 0,00

...als sehr lecker beurteilt...

- Schoko-Nuss-Kuchen** mit Preiselbeeren, Eierlikör und Sahne € 3,50

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.