



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

...weil sich der Weg lohnt!



Genussvolle Süsschen

„Wilseder“ Hochzeitssuppe

mit reichlich Einlage, Fleischklößchen und Eierstich

€ 4,90

Kürbiscremesüsschen mit Kernöl

€ 5,20

Gesundes für Grünschnäbel

Großer gemischter Salat mit Hausdressing, karamellisierten Walnüssen, süß-sauer eingelegtem Bauernkäse sowie Baguette

€ 14,90

Fisch, Fromm, Fröhlich, Frei

Duett von Zander- und Lachsfilet auf einer leichten Senfsauce, anbei ein gemischter Salat sowie Heidekartoffeln vom freilebenden Bauern

€ 18,60

Regionale Leckereien von der Heidschnucke

„Schnuckenwurst-Teller“

Drei verschiedene Bratwürste von der Heidschnucke an Wirsinggemüse und Heidekartoffeln

€ 14,40

Pikante Heidschnuckengrützwurst mit Gewürzgurke, Apfelkompott und Bratkartoffeln

€ 10,60

Heidjer Heidschnuckensülze

mit Remouladensauce, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

€ 11,20

Wilseder Heidschnuckenpfanne

Heidschnuckenkeulenbraten in Preiselbeerrahm mit Waldpilzen, dazu eine gefüllte Punschbirne, Kartoffelkroketten und **wahlweise**

Rahmwirsing

Apfelrotkohl

oder

Rosenkohl mit Stibbe

€ 21,90

...als kleine Portion

€ 18,80

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!



Feines aus der Wilseder Heidjerküche

Rumpsteak - ca. 200g vom Rind aus der Region –
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, gemischtem Salat sowie
leckeren Bratkartoffeln € 23,40

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“
mit einem gemischten Salat sowie Kartoffel-Wedges und Sour Cream € 15,20

Wählen Sie zu folgenden Gerichten Ihre Gemüsebeilage:

Apfelrotkohl **Rahm-Wirsing,**
oder **Rosenkohl mit Stibbe**

Damhirschbraten aus der Keule in Kräuter-Wacholderrahmsauce mit Zwiebeln,
dazu Kartoffelklöße und Semmelbröselbutter € 18,60

Wildschweinerückensteak auf Glühweinrahm mit Weintrauben und
hausgemachten Serviettenknödeln € 19,20

Wild-Brisoletten auf Wacholderrahmsauce mit Bratkartoffeln € 14,80

Wild-Goulasch mit Zwiebeln und Waldpilzen und Preiselbeeren, anbei
Kartoffelklöße an Bröselbutter € 17,60

Rosa gebratene Entenbrust
an Orangen-Preiselbeerrahm und hausgemachten Serviettenknödeln € 19,80

Vegetarisches

Das 4-K-Gericht:

Kartoffel-Kürbis-Kohlrabi-Karotten-Gerümpel - in der Pfanne serviert-,
achtern dran eine Pesto-Rahmsauce sowie ein Parmesan-Chip
€ 14,20

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!**