

Herzlich Willkommen

Gerne erhalten Sie von unserem Servicepersonal unsere Dokumentationsordner, in denen alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.



Ingolstädter Str. 121
85080 Gaimersheim
Tel: 08458 640
der-heidehof.de
info@der-heidehof.de

VORSPEISEN

TATAR VOM LANDERSDORFER WIESENKIND

Cognac-Trauben-Senf | Trüffelmayonnaise | gesottenes Wachtelei | Parmesan
A,C,G,I

20,10

VITELLO TONNATO VON DER HÄHNCHENBRUST

Thunfisch-Kapern-Sauce | gepickelte Kirschtomaten | Zitronengel | Oliventramezzini
A,C,D,G,13

18,60

GERÄUCHERTER HEILBUTT & SPARGEL

Radieschen-Gurken-Salat | Kerbel | Miso-Wasabi-Mayonnaise | Kartoffelrösti
C,D,1

19,80

SUPPEN

WIRSING-MINESTRONE

gegrillte Garnele | Gnocchetti | Basilikum | Chiliöl
A,B,C

11,80

BLUMENKOHLCREMESUPPE

Tahini | Gyoza | Granatapfel | Thymian
A,G,I,13

10,50

SALATE

OKRASCHOTENSALAT MIT MINZE UND PERL-COUSCOUS

Limone | Ponzu | Harissa-Pepper-Balls
A,F,M

17,80

KNACKIGER FELDSALAT MIT FETA

karamellierte Zwiebeln | Granatapfel | Birnenspalten | Bacon
G,3

16,90

CLASSIC CAESAR SALAD

Garlic-Parmesan-Wings | Romanasalat | Kirschtomaten | eingelegte Zwiebeln und Oliven
A,G,I,13

18,20

HAUPTGÄNGE

200 G GEFLÄMMTES RIB EYE-STEAK VON DER DEUTSCHEN FÄRSE

Aprikosen-Feigen-Chutney | Cognac-Pfeffer-Jus | geschmorte Salatherzen | Kürbispüree
A,G,9 29,90

WIENER SCHNITZEL

hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren
A,C,G 25,80

BOEUF BOURGUIGNON VOM KALB

Babykarotten | Blumenkohlstampf | geschmorte Kartoffeln
A,C,G,I 27,20

CANNELLONI VOM HIRSCHRÜCKEN

Heidelbeersauce | gebratene Schwarzwurzeln | Rosenkohlblätter | Maronenpüree
A,C,G,I,3 27,60

SANFT GEGARTER KABELJAU

Zitronenöl | Rieslingschaum | grüner Ingwer-Spargel | Chili-Orangen-Krapfen
A,C,D,G 27,80

GEBRATENES LACHSSTEAK

Balsamico-Chicorée | Kürbisrisotto | Kresse | Rote Bete-Chips
A,G,D 26,90

SEETEUFEL & JACOBSMUSCHEL

Erbsenpuree | Fenchel-Tortelloni | Pattison | Tomatenschaum
A,C,D,G,N 28,60

GESCHWENKTE BUCHWEIZENGNOCCHI

gegrillte Avocado | Peperoni-Letscho | karamellierte Lauchzwiebeln | Mozzarella
A,C,G,3 21,90

DESSERT... *aus hauseigener Patisserie*

TOBI'S SORBET VARIATION

hausgemachte Sorbets | frische Früchte | Schokolade

C,G,H,I

12,20

EISKOMPOSITION A LA HEIDEHOF

Vanilleeis | Erdbeereis und Eis des Tages | Schlagsahne | geröstete Nüsse | Früchte | Marshmallows

A,C,G

11,80

GEBACKENE APFELKNÖDEL

Zimt-Schokoladen-Crème | hausgemachtes Baileys-Eis

A,C,G

12,80

FRITTIERTE BANANE

Kaffirlimettensauce | cremiges Mango-Zitronen-Eis | Cashewkerne | Honig-Chili

A,C,G

12,80

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN

Birnenragoût | Preiselbeeren | Vanille-Kürbis-Eis

A,C,G

16,90

GEBRANNT KOKOSCREME

Mango-Papaya-Salsa | Minz-Pesto | Mojito-Sorbet

A,C,G

13,80

FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE

Senfrüchte | eingelegte Zwiebeln und Oliven | Fruchtebrot | Feigensenf

A,C,G,I

20,80

ZUSATZSTOFFE

1 - mit Konservierungsstoff 2 - mit Farbstoff 3 - mit Antioxidationsmittel
4 - mit Süßungsmittel Saccharin 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat 6 - mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
7 - mit Süßungsmittel Acesulfam 8 - mit Phosphat 9 - geschwefelt 10 chininhaltig
11 - koffeinhaltig 12 - mit Geschmacksverstärker - 13 - geschwärzt - 14- gewachst - 15 - gentechnisch verändert

ALLERGENE

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Abwandlungen davon) B - Krebstiere / Schalentiere C - Eier D - Fisch E - Erdnüsse
F - Soja - G - Milch (einschließlich Laktose) H - Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-
oder Queenslandnüsse) I - Sellerie J - Senf K - Sesamsamen
L - Schwefeldioxid und Sulphite M - Lupinen N - Weichtiere

Bitte haben Sie Verständnis, dass trotz der größtmöglichen Sorgfalt unsere Produkte und Gerichte durch die Weiterverarbeitung Spuren von Sellerie, Milch, Eier, Schalenfrüchte (Nüsse), Soja, Gluten und Senf enthalten können. Es kann nicht gewährleistet werden,

dass durch die Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln keine weiteren Zusatzstoffe entstehen!

**Für Ihre nächste Familien- bzw. Firmenfeier unterbreitet
Ihnen unser Küchenchef in Zusammenarbeit
mit unserer Bankettabteilung gerne
ein persönliches Angebot.**

ZUSATZSTOFFE

1 – mit Konservierungsstoff 2 – mit Farbstoff 3 – mit Antioxidationsmittel
4 – mit Süßungsmittel Saccharin 5 – mit Süßungsmittel Cyclamat 6 – mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
7 – mit Süßungsmittel Acesulfam 8 – mit Phosphat 9 – geschwefelt 10 chininhaltig
11 koffeinhaltig 12 – mit Geschmacksverstärker – 13 – geschwärzt – 14- gewachst – 15 – gentechnisch verändert

ALLERGENE

A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Abwandlungen davon) B – Krebstiere / Schalentiere C – Eier D – Fisch
E – Erdnüsse F – Soja – G – Milch (einschließlich Laktose)
H – Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
I – Sellerie J – Senf K – Sesamsamen
L – Schwefeldioxid und Sulphite M – Lupinen N – Weichtiere

Bitte haben Sie Verständnis, dass trotz
der größtmöglichen Sorgfalt unsere Produkte
und Gerichte durch die Weiterverarbeitung Spuren
von Sellerie, Milch, Eier, Schalenfrüchte (Nüsse), Soja,
Gluten und Senf enthalten können.

Es kann nicht gewährleistet werden,
dass durch die Produktion und Verarbeitung
von Lebensmitteln keine weiteren Zusatzstoffe entstehen!

