

## Vorspeisen

Walisische Algensuppe mit Kartoffeln,  
irischem Moos und Nori  
(vegan)<sup>l</sup>  
5,80 €

Gebackener Schafskäse (veg.)  
mit gebackenen Cherrytomaten, Olivenöl und Pesto, dazu  
Baguette <sup>A, l</sup>  
12,80 €

Isländischer Flammflachs warm serviert auf Feigen  
Salatbouquet, Baguette und gesalzene Butter<sup>A1,C,D,G,l</sup>  
15,50 €

Winter Antipasti (Vegan)  
Wintergemüse wie Grünkohl, Rosenkohl,  
Sellerie und Karotte gegrillt mit pikant  
nussiger Vinaigrette, dazu Baguettes <sup>A1,H3,l,3</sup>  
12,90 €

Coleslaw-Salat als Beilagensalat<sup>C,G</sup>  
5,50 €



Für unsere kleinen Gäste

Essen wie die Großen.

Für Kinder bis 12 Jahren bereiten wir gerne unsere  
Hauptgerichte kindgerecht zu.  
Zum Nachtisch gibt es ein kleines Überraschungseis.  
9,50 €

## Regionale Spezialitäten

Hirschschnitzel in Knusper-Nuss-Hülle an  
Rotweinsauce,  
dazu glasierte Möhren und Kartoffelkroketten<sup>A1,C,G,H2</sup>  
21,60 €/ halbe Portion 15,80 €

Ravioli gefüllt mit Heidschnuckenknipp in  
Honig-Senf-Sud mit Gemüsestreifen<sup>A1,C,G,I,J</sup>  
20,80 €

Heidschnuckengulasch,  
Wurzelgemüse und Kartoffelkroketten<sup>A1,C,G,I</sup>  
24,90/halbe Portion 19,50 €

Grünkohl klassisch  
mit Kassler, Kohlwurst, Salzkartoffeln  
oder Röstkartoffeln, Senf<sup>A1,I,J,1,2</sup>  
17,50 €

Rehkeule an Rotweinsauce, Preiselbeerkompott,  
Rotkohl und Kartoffelkroketten  
27,80 €/ Halbe Portion 19,50 €



Neben Heidekraut fressen unsere Heidschnucken auch die anderen Kräuter der Heidelandschaft. Diese verleihen dem Fleisch seinen einzigartigen wildbretartigen Geschmack. Auf dem Heidschnuckehof in Niederohe werden die Heidschnucken ganzjährig gehütet. An manchen Tagen laufen Sie bis zu 10 km! Kein Wunder also, dass die Heidschnucken kein Fett ansetzen. Das Fleisch ist besonders gesund und biologisch einwandfrei!

## Hauptspeisen

### Fisch

Marinierter Island Lachs\*  
auf Babyspinat und Kartoffelrösti mit  
einer Honig-Senf-Soße  
24,50 €/ Halbe Portion 17,50 €

Isländisches Saiblingsfilet mit Grünkohl,  
gebackener Petersilienwurzel und  
Meerrettichsoße, Salzkartoffeln  
24,80 €

### Bowls

Gebackene Kartoffeln und Wintergemüse  
mit Falafelbällchen, Grilltomate und Kräuterdip (veg.)<sup>G.I.</sup>  
14,50 €

Gebratene Maishähnchenbrust, gelbe Paprika, Tomate,  
und Basmatireis mit einer Limetten-Basilikumjus  
17,50 €

## Fleisch

Huxahler Knusperschnitzel „Wiener Art“ mit  
Bratkartoffeln oder Pommes Frites<sup>A1,C,G,1,2</sup>

15,50 €/ halbe Portion 11,50 €

Huxahler Knusperschnitzel „Jäger Art“  
an Champignonrahmsoße  
mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites<sup>A1,C,G,I,1,2</sup>

16,90 €/ halbe Portion 12,80 €

Gegrilltes Rumpsteak\*\* mit Kräuterbutter oder BBQ-Soße,  
dazu Kartoffelspalten und Kräuterdip<sup>G</sup>

250g 29,80€

180g 23,80 €

## Currywurst

mit hausgemachter, pikanter Tomatencurrysoße  
und Pommes Frites<sup>1,3,9</sup>

8,90 €

## Burger Spezial

### Hamburger

Frisches Hacksteak aus Rindfleisch im Sesambrötchen mit Tomate, Gurke, Salat, Zwiebel-Gurken-Honig- Chutney, gebackene Kartoffelspalten und Kräuterdip<sup>A1,G,I,J,K</sup>,

15,50 €

### Huxahlburger

Pikant gewürztes Hacksteak aus Rind und Lammfleisch im Buchweizen-Dinkelbrötchen mit frischem Salat, Tomate und Gurke, gebackene Kartoffelspalten und Kräuterdip<sup>A1,A5,G,I,J,K</sup>

17,50 €

### Belugaburger (veg.)

Belugalinsenbratling mit Tomate, Gurke, Salat und Senf-Honig-Dip im Buchweizen-Dinkelbrötchen, gebackene Kartoffelspalten und Kräuterdip<sup>A1,A4,A5,G,I,J,K</sup>

14,50 €

Eine süße Sünde wert....

Dessert des Tages

8,50 €

Eis

Sorten:

Vanille<sup>G</sup>

Erdbeer<sup>G</sup>

Schokolade<sup>H</sup>

Pistazie<sup>G,H7</sup>

Nuss<sup>G,H2,H3</sup>

Kugel 2,40 €

Portion Sahne<sup>G</sup>

Erdbeer- oder Schokosoße

0,80 €

*Hausgemacht heißt bei uns hausgemacht. Alle Gerichte werden in unserer Küche hergestellt und zubereitet, ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe.*

Allergene und Zusatzstoffe:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>) B= Krebstiere C= Eier D= Fisch  
E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H= Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup>) I= Sellerie J= Senf K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen N= Weichtiere,

Zusatzstoffe: 2= Antioxidationsmittel, 3= Zitronensäure, 9= Phosphat

*\* Lachs aus den Westfjorden Islands*

*Die Weitläufigkeit der Anlage erlaubt eine sehr geringe Dichte von Fischen pro Becken. Die Reinheit des Wassers ist unsere Obsession: die Verwendung von Chemie ist absolut verboten. Hier kommen weder Pestizide noch Antibiotika zum Einsatz. Das Futter enthält keinerlei Gentechnik oder bedrohte Fischarten. Hier gilt null Toleranz.*

*\*\* unser Rumpsteak*

*Färsen aus dem Voralpenland zwischen Donau und Alpen, im deutschen Alpenvorland werden unsere Färsen auf natürlichem Einstreu gehalten und stressfrei geschlachtet. Mit mehr Platz zum Leben und Futter vom eigenen Hof wachsen die Tiere gesund heran. Ein zartes, feinmarmoriertes und geschmacksintensives Fleisch ist das Ergebnis. Ein Fleisch für Kenner.*



Herzlich Willkommen in Ihrem Restaurant

saisonale und regionale  
Spezialitäten aus der Heide

Fangfrischer Fisch aus nachhaltiger  
Teichwirtschaft,  
Geflügel, Strohschwein und Rindfleisch aus artgerechter  
Tierhaltung,  
Ei und Geflügel aus Freiland-Grünlandhaltung, frisches,  
saisonales Gemüse, Kräuter und Obst aus regionalem  
Anbau von örtlichen Höfen.

Das sind die Zutaten für unsere ehrliche  
Landhausküche. Regionale Klassiker  
modern und leicht interpretiert

Genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre gesunde und  
leckere Küche und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr Team  
Im Alten Bahnhof

