



## Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



*...weil sich der Weg lohnt!*

### Honig – Das flüssige Gold

Honig ist ein Wunder der Natur: Er enthält viele Nährstoffe, wenig Kalorien und ist vielfältig einsetzbar. Ob als Heilmittel, einfach aufs Brot oder in die warme Milch – Das allerbeste am Honig: Es gibt ihn in so unglaublich vielen Geschmacksrichtungen.

Zu Ehren der vielen, fleißigen Bienchen, denen wir das „flüssige Gold“ verdanken...

## **... küren wir den Honig zum Produkt des Jahres!**

Genau deshalb entwerfen wir jeden Monat im Jahr 2019 eine neue Kreation rund um den Honig! Lassen Sie sich überraschen und seien Sie mutig!

**Unsere Schöpfung des Monats September/ Oktober:**  
**(Das mit dem doppelten Geschmack):**

### **Putensteak**

auf fruchtiger Honigsauce mit Ananasstücken,  
dazu ein gemischter Salat mit Hausdressing sowie Kartoffelrösti

€ 15,20

### **Und wissen Sie, was dazu hervorragend passt?**

In der von Heide umgebenen Tal-Ebene liebevoll gezapftes  
Westons Stowford Cider 4,5Vol%

Bis 8 zu Monaten reift dieser Apfelwein in Eichenfässern und entwickelt sich hier zu einer prickelnden, leicht trockenen, goldgelben Leckerei, die Sie unbedingt einmal probieren sollten!

0,3l

€ 5,20

Viele Informationen zu unserem Haus und unseren Angeboten finden Sie auf  
unserer Internetseite  
[www.zum-heidemuseum.eu](http://www.zum-heidemuseum.eu)