



# 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 gebratenen Putenstreifen, kandierten Walnüssen, unserem leckeren  
Hausdressing und Brot € 13,20

## Suppen

**„Wilseder Hochzeitssuppe“** mit reichlich Einlage € 4,40

**Terrine Erbsensuppe** mit geschnittenen Würstchen € 7,10

## Vegetarisch

**Gebratene, hausgemachte Serviettenknödel** auf Blattspinat und  
Schmorzwiebeln € 11,20

## F(r)isch auf den Tisch

**Gebratenes Zanderfilet** in der Knusper-Kräuterkruste, an Blattspinat  
dazu Orangenbutter und Heidekartoffeln vom freilebenden Bauern € 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 Winterküche

### **Hirschgoulasch mit Zwiebeln und Waldpilzen,**

dazu hauseingelegte Punschbirne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl  
und Kroketten

€ 16,80

### **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

### **Endlich wieder Grünkohl – in Wilseder Höhenlagen gegart-**

mit Kasseler, Kohlwurst und Räucherspeck, dazu wahlweise Heidekartoffeln  
oder karamellisierte Röstkartoffeln

€ 14,20

...mit 2 Kohlwürsten

€ 16,70

### **Rosa gebratene Barbarie - Entenbrust –ca.250g -**

auf Orangen - Kronsbeerrahm, dazu Karotten-Rahm-Wirsing und  
Serviettenknödel

€ 19,80

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



# Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



*...weil sich der Weg lohnt!*

## Rund um die Heidschnucke

<b>1 Heidschnuckenbratwurst</b> auf Waldpilzsauce, dazu Wirsing in Rahm sowie Heidekartoffeln	€ 7,40
<b>mit 2 Bratwürsten...</b>	€ 9,90
<b>Heidjer Heidschnuckensülze</b> mit Remouladensauce, Salatgarnitur und Bratkartoffeln	€ 9,60
<b>„Naturparkteller“</b> Pikante Heidschnuckengrützwurst mit Gewürzgurke, Apfelkompott und Bratkartoffeln	
Von diesem Gericht spenden wir € 0,50 an die Stiftung Naturschutzpark	€ 9,40
<b>Wilseder Heidschnuckenkeulenbraten</b> in Wacholderrahm mit Mischpilzen, dazu eine preiselbeergefüllte Punschbirne, Bohnen mit Speckstippe und Kartoffelkroketten	€ 19,20

## Für unsere kleinen Gäste:

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

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!*

**...als sehr lecker beurteilt...**

**Schoko-Nuss-Kuchen** mit Preiselbeeren, Eierlikör und Sahne

€ 3,50

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

### **Und nun noch ein Kännchen?**

Nach einem schönen Essen, darf ein cremiger Espresso nicht fehlen!  
Versuchen Sie unseren

#### **Espresso „Bonbon“**

Ein klassischer Espresso mit einem bodenständigen Satz  
süßer Milchcreme.

Umwerfend genial dieser süße, aber doch  
entspannt leckere Wachmacher.

€ 2,90