



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

Genussvolle Süsschen

„Wilseder“ Hochzeitssuppe

mit reichlich Einlage, Fleischklößchen und Eierstich

€ 4,60

Kürbiscremesüsschen mit Speckkrusteln und Kernöl

€ 4,70

Terrine Erbsensuppe mit Würstchen

€ 8,20

Gesundes für Grünschnäbel

Großer Salatteller mit süß-sauer eingelegtem Hirtenkäse, kandierten Walnüssen, Hausdressing und Baguette

€ 14,20

Fisch, Fromm, Fröhlich, Frei

Mit Tomate, Champignons und Lauchzwiebeln

gefüllte Forelle - aus dem Ofen -, dazu flüssige Butter,

ein gemischter Salat und Salzkartoffeln vom freilebenden Bauern

€ 15,60

Feines aus der Wilseder leicht angeherbstlichten Heidjerküche

Rumpsteak - ca. 200g vom Rind aus der Region –

mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, Speckbohnen sowie leckeren

Bratkartoffeln

€ 23,40

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken auf Champignonsauce

mit einem gemischten Salat an Hausdressing und Kartoffelstäbchen

€ 14,60

...als kleine Portion ...

€ 7,80

Mal was anderes...

„Räuberinnensteak“ von der Putenbrust –

mit einer hellen Ananas-Käse-Sauce, anbei Kartoffelrösti sowie ein gemischter Salat

€ 16,70

Sauerbraten vom Rind

in Sauce mit Äpfeln und Rosinen, dazu Wachsbrochbohnsensalat in einer

Zwiebel-Kräutervinaigrette sowie Klöße mit Bröselbutter

€ 18,20

Wildschweinerückensteaks auf Glühwein-Rahm mit Weintrauben, süß-saurem-

Wachsbohnsensalat sowie hausgemachten Serviettenknödel

€ 18,90

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!

Vegetarisches

Mit Frischkäse – Blattspinat, Zucchini und Aubergine gefüllte Teigrolle
anbei Heidekartoffeln mit Sour Creme € 13,60

Regionale Leckereien von der Heidschnucke

„Schnuckenwurst-Teller“

Drei verschiedene Bratwürste von der Heidschnucke
an Wacholderrahmsauce mit Pilzen sowie Speckkartoffelsalat € 13,40

Pikante Heidschnuckengrützwurst mit Gewürzgurke, Apfelkompott
und Bratkartoffeln € 10,60
...als kleine Portion... € 8,20

Heidjer Heidschnuckensülze
mit Remouladensauce, Salatgarnitur und Bratkartoffeln € 10,60

Heidschnuckenragout in Wacholderrahm mit Waldpilzen und Zwiebeln,
dazu Speckbohnen und Kartoffelkroketten € 16,80

Wilseder Heidschnuckenpfanne
Heidschnuckenkeulenbraten in Preiselbeerrahm mit Waldpilzen,
dazu eine gefüllte Punschbirne, Speckbohnen und Kartoffelkroketten € 20,90
...als kleine Portion... € 17,80

Zum Vormerken:

Das „Buffet rund ums Federvieh“

Freuen Sie sich auf einen entspannten, herbstlichen, ja vielleicht sogar
romantischen Abend in Wilsede!

Wann: Samstag, 21. November 2020

Ab: 18.00 Uhr

Preis pro Person: € 38,50

(inklusive Kutschentransfer, Punschempfang sowie Buffet; exkl. Getränke)

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!**