



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, Peperoni und Oliven, anbei 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 Heidjerküche

Rumpsteak - ca. 200g vom Rind aus der Region –
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, Speckbohnen sowie leckeren
Bratkartoffeln € 23,40

Das gab's schon lange nicht mehr:

Tafelspitz vom Rind

in einer Meerrettichsauce mit einem süß-saurem Bohnensalat
sowie Bouillonkartoffeln

€ 17,20

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken auf Champignonsauce
mit einem gemischten Salat an Hausdressing und Kartoffelstäbchen € 14,60
...als kleine Portion ... € 7,80

Keulenbraten vom Damhirsch in Quitten-Preiselbeerrahmsauce, dazu
Apfelrotkohl und hausgemachte Serviettenknödel € 18,40

In knuspriger Panade befindliche 😊 Hähnchenbrust
mit einer Apfel-Holundersauce, anbei ein Eisberg-Radicchio-Salat an
Balsamico-Vinaigrette und niedlichen Kartoffelknödelchen € 16,20

**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

Das 3-K-Gericht:

Kartoffel-Kürbis-Kohlrabi-Gerümpel - in der Pfanne serviert-,
achtern dran eine Pesto-Rahmsauce sowie ein Parmesan-Chip

€ 13,50

Regionale Leckereien von der Heidschnucke

„Schnuckenwurst-Teller“

Drei verschiedene Bratwürste von der Heidschnucke an Wirsinggemüse
und Heidekartoffeln

€ 13,90

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

...als kleine Portion...

€ 13,80

Wilseder Heidschnuckenpfanne

Heidschnuckenkeulenbraten in Preiselbeerrahm mit Waldpilzen,
dazu eine gefüllte Punschbirne, Wirsinggemüse und Kartoffelkroketten

€ 20,90

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!**