

Empfehlungskarte ab 01.Mai

Silvaner alte Reben, Weingut Hauck, Rheinhessen

Auf Lössböden, überrascht uns dazu jedoch mit einer herrlichen, fast schon tropische Fruchtmelange. Die erstaunliche Fülle erhält er durch bestes Traubengut von mehr als 50 Jahre alten Reben.

Glas 0,2ltr 7.60

Flasche 0,75 ltr 27.-

Spargelschaum Süppchen mit Heidelbeer-Zitronenschmand & Croutons	7.90
Roh marinierter Spargelsalat Grüner und weißer Spargel mit halbtrockneten Tomaten und gebackenem Pfirsich	16.90
Heide Spargel vegeatisch mit ca. 400g Spargel, jungen Kartoffeln und Green Chili Hollandaise oder zerlassener Butter	21.50
Heide Spargel Katenschinken mit ca. 250g Spargel, jungen Kartoffeln, Katenschinken und Green Chili Hollandaise oder zerlassener Butter	24.50
Frischer Heide Spargel Maispoulardenbrust mit ca. 250g Spargel, gebratener Maispoulardenbrust, jungen Kartoffeln und Green Chili Hollandaise	24.50
Frischer Heide Spargel Saibling mit ca. 250g Spargel, geräuchertem Saibling, jungen Kartoffeln und Green Chili Hollandaise	25.50
Spargel-Joghurt Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber Ragout	7.80

Suppe, Snacks & Vorspeisen

Bretonische Fischsuppe	12.90
mit Rouille, Kräuterbaguette & geriebenem Käse, Muschel, Gamba und Fischfilets	
Gebackener Camembert	
im knusprigen Cornflakes-Mantel ausgebackener Camembert mit Preiselbeer Dip & kleinem Salatbouquet	
	10.90
Nachos aus dem Ofen	
mit Emmentaler und Bergkäse überbacken	
dazu Guacamole & Jalapenos für 1 Person 9.50 / für 2 Personen	
	15.—
Käseteller	
4 Sorten Käse mit original Tessiner Feigensenf, Bio-Deichkäse (Rohmilch), Tiroler Bergkäse, Husumer Bio-Käse und getrüffeltem Weichkäse, dazu unser hausgebackenes Brot	
	14.90
Tomaten-Bruschetta	
3 Scheiben geröstetes Baguette mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, & Ruccola	
	8.90
Gambas aglio e olio	
6 große Gambas in feinem Olivenöl mit Knoblauch und Oliven	
	15.90
Körbchen hausgebackenes Brot mit Knobi-Dip	5.50
Körbchen hausgebackenes Brot	3.--

Vegetarisch- & Veganes

Veganer Burger (Beyond Meat)	
mit karamellisierter Zwiebel-Mayonaise, Käse, BBQ-Chutney und Avocado, dazu Pommes	
	16.90
Currywurst (Beyond Meat) (vegan)	
mit pikanter Currysauce und Pommes oder Bratkartoffeln	
	12.50
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln	
mit Emmentaler und Bergkäse, dazu bunter Salat	
	16.50
Nachos aus dem Ofen (vegan)	
mit veganem Cheddar-Käse überbacken dazu	
dazu Guacamole & Jalapenos für 1 Person 8.50 / für 2 Personen	
	15.—

Salate

Die Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Balsamico-Senf-Dressing

Hirtensalat	14.50
bunt gemischte Blattsalate mit französischem Schafskäse, roten Zwiebeln, grünen und schwarzen Oliven, frischen Tomaten, Gurken, Karotten und Radieschen.	
Blaue Blume Salat	15.50
bunt gemischte Blattsalate mit marinierten Streifen von gegrillter Putenbrust mit gehobeltem Hartkäse aus Italien, Gurken, Karotten und frischen Tomaten.	
Salat Ziegenkäse	15.90
bunt gemischte Blattsalate mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse, auf karamellisiertem Apfel, dazu frische Tomaten und Gurken.	

Bratkartoffeln

Unsere Bratkartoffeln werden auf Wunsch auch gerne ohne Speck und / oder ohne Zwiebeln zubereitet.

Bratkartoffeln mit Spiegelei	16.90
Bratkartoffeln mit drei Spiegeleiern von glücklichen und freilaufenden Hühnern, Gewürzgurke und Salatbouquet.	
Matjes Hausfrauen Art	19.90
Bratkartoffeln mit zwei Matjesfilets, Sauce „Hausfrauen Art“, Gewürzgurke und Salatbouquet.	
Roastbeef	22.90
mit rosa gegartem Roastbeef vom argentinischen Weiderind, hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	
Hamburger Pannfisch	23.50
mit gebratenen Filets von Zander, Lachs & Kabeljau, Dijon-Senfsauce, Rote Bete-Meerrettich und Bratkartoffeln	

Fleisch vom Grill

Blaue Blume BBQ Burger	16.90
170 gr. gegrilltes reines Rinderhack mit geröstetem Bacon, Cheddarkäse, BBQ-Tomaten Chutney, leicht karamellierte Majo, dazu Pommes	
Putensteak (220 Gramm)	15.90
mit grüner Madagaskar-Pfeffersauce und kleinem Salat	
Rindersteak aus der Hüfte (220 Gramm)	17.90
und kleinem Salat	
Pfeffersteak aus der Rinderhüfte (220 Gramm)	19.80
mit sämiger Madagaskar-Pfeffersauce und kleinem Salat	
Wiener Schnitzel von Freitag bis Sonntag	25.90
vom Kalb mit Bratkartoffeln, Pommes oder gemischtem Salat	

Wählen Sie Ihre Beilage :

- kann nur in Verbindung mit einem Gericht bestellt werden –

Bratkartoffeln mit oder ohne Speck	4.70
Kroketten oder Pommes	4.60
Kartoffelgratin	4.90
Beilagensalat	4.70
Ketchup, Majo, vegane Majo	0.30

Kinder Teller für Kinder bis 12 Jahre

Mini-Schnitzel von Freitag bis Sonntag	16.90
vom Kalb mit Bratkartoffeln oder Pommes	
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern ohne Salat	10.90
Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse	9.50
Butter - Nudeln	6.50

Dessert

Eis als Kugel

Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis, Pistazie	3.20
Kugel Mango Sorbet (vegan)	3.30

Tagesdessert siehe erste Seite

Crème Brûlée	7.50
---------------------	------

Kaiserschmarrn	12.50
mit Vanilleeis und Zwetschgenröster (ohne Rosinen)	

Oma´s warmer Apfelstrudel	7.50
mit Vanillesauce	

Selbstgebackene Kuchen	4.40
Auswahl in der Vitrine	

Portion Sahne extra	1.50
----------------------------	------