

Salate und Vorspeisen *salads and starters*

Gemischter Salatteller *Mixed salad plate* ^{ACEFGHLMN} 7,50 €

Kleiner Beilagensalat *small side salad* ^{ACEFGHLMN} 5,00 €

Knoblauchbaguette ^{AG} 3,90 €
Garlic bread

Steaksalat ^{ACGLM} 22,90 €

Gegrillte Rinderfiletstreifen auf getoastetem Schwarzbrot
dazu gemischter Salat mit Paprikastreifen, roten Bohnen und Zwiebelringen
*Steak salad: Grilled beef fillet strips on toasted brown bread
served with mixed salad with bell pepper strips, red beans and onion rings*

Gegrillte Riesengarnelen (5 Stk.) ^{ABCGLM} 22,90 €

mit Salatgarnitur, Baguettescheiben
Grilled king prawns (5 pcs.) with salad garnish, baguette slices

Hendlsalat ^{ACGLNO} 19,90 €

Eisbergsalat, Rucola, Cherrytomaten und Oliven
mit Parmesan-Joghurt Dressing und gegrillten Hühnerbruststreifen
*Chicken salad: lettuce, arugula, cherry tomatoes and olives
with parmesan yoghurt dressing and grilled chicken breast strips*

Beef Tartare als Vorspeise ^{ACGLM} 21,90 €

Beef Tartare als Hauptspeise ^{ACGLM} 27,90 €

Rinderfilet fein gehackt und mariniert
mit Zwiebelringen, gesalzener Butter und Toastbrot
Fillet of beef, finely chopped and marinated with onion rings, salted butter and toast

Suppen *soups*

Kräftige Rindsuppe ^{ACGL} 6,50 €

mit Frittaten oder Nudeln oder Backerbsen

Clear beef soup with sliced pancakes, noodles or fried batter pearls

Knoblauchcremesuppe ^{ACGLO} 7,50 €

mit Croutons

Garlic cream soup with croutons

Hausgemachte Gulaschsuppe ^{LO} klein 8,50 €

mit Gebäck

groß 10,90 €

Homemade goulash soup with bread

Vegetarische und Vegane Gerichte

Vegetarian and Vegan

Veganes Laibchen ^{AF}



19,90 €

mit Gewürzmayonnaise, Tofuscheiben im Burgerbrot, dazu Pommes frites

Vegan loaf with spicy mayonnaise, Tofu slices in a burger bread roll,

served with French fries

Griechische Nudelpfanne ^{ACGLO} 17,90 €

mit Oliven, getrockneten Tomaten, Gemüsestreifen, Basilikumpesto und Feta

Greek pasta pan with olives, dried tomatoes, vegetable strips, basil pesto and feta

Ofenkartoffel ^{ACEFGHLMN} 15,50 €

mit Grillgemüse und Knoblauch-Sauerrahm, dazu kleiner Salat

Baked potato with grilled vegetables and sour cream with garlic served with a small salad

Steaks *steaks*

Lady Steak ^{CGL} 20,90 €

Hühnerbrust vom Grill mit Potato Wedges, Gemüse und Pfefferrahmsauce

Grilled chicken breast with potato wedges, vegetables and pepper cream sauce

Rinderfiletsteak ^{LMGO} ca. 160g. 32,90 €

mit Prinzesskartoffeln und buntem Gemüse ca. 220g. 40,90 €

dazu rosa Pfeffersauce

*Beef tenderloin with princess potatoes and colourful vegetables,
served with pink pepper sauce*

Rib-Eye Steak ^{GLMO} (für die hungrigen) ca. 300g. 39,90 €

dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce, buntes Gemüse und Kräuterbutter

Rib Eye Steak with baked potato, sour cream dip, vegetables and herb butter

Beiried Steak ^{LMO} ca. 250g. 34,90 €

in der Pfefferkruste, dazu Speckbohnen, Kartoffelrösti und Portweinsauce

Sirloin steak in pepper crust, served with bacon beans, potato roesti and port wine jus

Steaktoast ^{ACGLM} 23,90 €

Beiriedsteak (ca. 160g) auf Toastbrot

mit Pommes frites, Salatgarnitur und Grillsauce

Grilled sirloin steak on toast with French fries, salad and grill dip

Gegrillte Schweinefiletmedaillons auf Butterspätzle ^{ACGLO} 21,90 €

mit würziger Käsesauce und Röstzwiebeln

Grilled pork fillet medallions on butter spaetzle with spicy cheese sauce and fried onions

Hauptspeisen *main courses*

Cordon Bleu "Heitzmann Style" ^{ACG} 19,90 €

mit Pommes frites und Preiselbeeren

Cordon bleu "Heitzmann style" with French fries and cranberries

Saftiges Rindsgulasch ^{ACGO} 19,90 €

mit Butterspätzle

Beef goulash with buttered spaetzle

Zwiebelrostbraten ^{LMO} 28,90 €

Beiriedschnitte gegrillt mit Speckbohnen und Rösti

Fried beef and onions in gravy with bacon beans and potato roesti

„BBQ Teller“ ^G 21,90 €

Ripperlkrone mit würzigen Chicken Wings

dazu Pommes frites, Grill- und Sauerrahmsauce

Rib crown with spicy chicken wings, served with French fries and two dips

Zanderfilet ^{ADG} 23,90 €

in Mandelkruste auf Kräuterrahm-Nudeln

Pike-perch fillet in almond crust on herb cream pasta

Grillteller ^{GLO} 25,50 €

Gegrilltes Rinder-, Schweine- und Hühnerfilet

mit Würstel, knusprigen Speckscheiben, Grillgemüse, Pommes frites und
Grillsauce

*„Mixed grill“: grilled fillets of beef, pork and chicken with sausage, bacon, grilled vegetables,
French fries and dip*

Chicken Burger mit gegrilltem Hühnerfilet ^{ACGN} 17,90 €

mit Avocado-Mayonnaise, Rucola, Tomaten, dazu Pommes frites

Chicken burger with grilled chicken fillet with avocado-mayonnaise, rocket, tomatoes, served with French fries

Heitzmann Burger ^{ACGN} 18,90 €

Reines Rindfleischlaibchen (ca. 220g)

mit Burger-Mayonnaise, Cheddarkäse und Speckscheiben, dazu Pommes frites

Beef burger with burger mayonnaise, cheddar, bacon and French fries

Ofenkartoffel mit Salatgarnitur ^{ACEFGHLMN} *baked potato with salad*

mit Knoblauch-Sauerrahm *sour cream with garlic* 13,50 €

mit Speckstreifen und Knoblauch-Sauerrahm 14,50 €

with bacon strip and, sour cream with garlc

mit Rinderfiletstreifen und Grillsauce *with beef tenderloin strips and grill dip* 22,90 €

Nachspeisen *desserts*

Hausgemachtes Eisparfait fein garniert ^{CG} 8,90 €
Homemade ice cream parfait

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Schlagobers ^{ACGH} 8,90 €
Chocolate soufflé with vanilla ice cream and whipped cream

Eispalatschinke mit Schokosauce, Mandeln und Schlagobers ^{ACGH} 8,90 €
Ice cream pancake with chocolate sauce, almonds and whipped cream

Heiße Liebe ^{AG} 9,20 €
3 Kugeln Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagobers
Hot Love: 3 scoops of vanilla ice cream with warm raspberries and whipped cream

Coupe Dänemark ^{AG} 8,50 €
3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Schlagobers
Coupe danmark: 3 scoops of vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream

Gemischtes Eis mit Schlag ^{AG} 5,60 €
Mixed ice cream with whipped cream

Preise in Euro (€) inkl. MwSt. *Prices in Euro (€) incl. Sales tax*

A = Gluten | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja | G = Laktose
H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupinen | R = Weichtiere
*A = Gluten | B = Crustaceans | C = Egg | D = Fish | E = Peanuts | F = Soy | G = Lactose
H = Edible nuts | L = Celery | M = Mustard | N = Sesame | O = Sulphites | P = Lupines | R = Molluscs*