

KLEINE SUPPEN GANZ GROSS

Niedersächsische Hochzeitssuppe „Royal“ mit viel
Einlage und Baguette 7,50
in der kleinen Terrine 10,90



Französische Zwiebelsuppe, à la Provence, 7,50
mit Käse überbacken - **auch** Vegan **ohne** Käse
der kleinen Terrine 10,40



VORSPEISEN UND KNACKIGE SALATE

Salatteller vom Büfett mit hausgemachten Dressings
„Thousand- Island“ oder „Basilikum- Balsamico“ 7,70



Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelöl, kleinem
Salatbouquet und ofenfrischem Baguette 14,50

Hausgeräucherter Lachs mit Reibekuchen und Apfel-
Meerrettich- Creme, 14,90

UNSERE VEGGI-KÜCHE

Edles Pilzragout mit Schupfnudeln und Salat
vom Büfett 16,50



Großer „Vier Jahreszeiten“- Salat mit warmen Falafel
und „Basilikum- Balsamico- Dressing“ 15,50



Nudeln in nativem Olivenöl mit hausgemachter
Linsen- Bolognese, dazu ein Salat vom Büfett 17,90



Drei Senf- Eier klassisch mit Blattspinat und
Kartoffel- Stampf 14,90



HAUSGEMACHTE KLASSIKER

Heiligenthaler Bauernfrühstück 14,90 kleine Port. 12,90

Sauerfleisch nach hauseigenem Rezept mit Remoulade und Bratkartoffeln 16,90 kleine Port. 14,90

Heiligenthaler Fleischsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln 16,90 kleine Port. 14,90

Pikante Grützwurst mit Gurkenhappen und Bratkartoffeln 16,90 kleine Port. 14,90

„Schlachteköst“ ab 2 Pers. mit Sülze, Sauerfleisch, Grützwurst, Remoulade und unseren Bratkartoffeln, pro Gast 23,90

Variation von Sauerfleisch und Fleischsülze, mit Remoulade und Bratkartoffeln 17,40 kleine Port. 15,50



FLEISCH- GENUSS

Saftiges, paniertes Schnitzel vom Schwein, frisch aus der Pfanne mit Salat vom Büfett und Pommes Frites

- mit Paprikasauce 18,90
- mit Champignonrahm 18,90
- Kleine Portion jeweils 15,90

Zarte Scheiben vom Roastbeef mit hausgemachter Remoulade und unseren Bratkartoffeln 21,90 kleine Port. 19,50

„Kanzlerplatte“, Currywurst mit hausgemachter feuriger Currysauce, Mayonnaise und Pommes Frites 13,90

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind, mit Kräuterbutter, Zwiebel-Champignonngemüse und unseren Bratkartoffeln 28,90

GENUSS ZUR JAHRESZEIT

Zartes Lammfilet an Rosmarin- Sauce mit „Provenzalischem- Gemüse“
und Röstinchen 27,90

Herzhaftes Hirschgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeeren, hausgemachter
Semmel- & Kartoffelkloß- Variation und Rosenkohl 24,90

Halbe Portion mit Semmel- **oder** Kartoffelkloß 21,90

Gebrautes Viktoriabarschfilet mit herzhafter Shakshuka- Sauce
(Tomate / Paprika o. Ei), mit Meeresfrüchten und Bandnudeln 24,90

AUS DEM MÜHLENTEICH UND DEM MEER

Forelle „blau“ mit Sahnemeerrettich und zerlassener
Butter, dazu Heidekartoffeln und Salatteller vom Büffet 22,90

Gebraute Forelle „Müllerin–Art“, mit
Sahnemeerrettich, zerlassener Butter, Heidekartoffeln
und Salatteller vom Büffet 24,90

Saftige Filets von der Scholle, Zander und dem Lachs mit
Sauce Hollandaise, gebutterten Heide- Kartoffeln und
Salatteller vom Büffet 25,90

**Hausgemachte Sättigungsbeilagen (z.B. Bratkartoffeln)
werden je Umbestellung mit 3,00 € extra berechnet!**



Sonntag ist Schnitzeltag

Von Schwein, Pute und vegetarisch. Mit leckeren
Beilagen, großem Salatbuffet und köstlichem Dessert!

Sonntags von 17:00 - 19:00 Uhr. Für 27,90

Ab 01. März 2026

Bitte vorher reservieren.

Tele.: 04135 822 50 oder per Mail!

UNSER GETRÄNKEANGEBOT

APERITIFS

Glas Sekt / Prosecco 0,1 l 5,00

Alkoholfreier Sekt 0,1 l 5,00

Glas Sandemann Sherry 5 cl
Dry, Medium oder Cream 5,50

Campari-Orange, Soda 4 cl 9,40

Martini Vermuth on the rocks
5 cl (Bianco, Dry, Rosso) 5,90

Aperol Spritz/ Hugo 8,90

OFFENE HAUSWEINE 0,2 l

Französischer Rot oder Weißwein VdP
trocken 0,2 l Schoppen 7,50

Weinschorle mit 0,2 l
Weiß- oder Rotwein +
Mineralwasser 0,25 l 9,90
Kleine Weinschorle 0,2 l 7,50

Alkoholfrei: Jungspund, Weißwein
Schloss Affaltracht 0,2 l 7,90

MISCHGETRÄNKE

Glas Spezi, Apfel-, Orangenschorle
0,2 l 3,00 0,38 l 4,50

Rhabarber oder Maracujaschorle
0,2 l 3,30 0,38 l 5,50

Johannisbeere,- Trauben- und
Kirschschorle 0,38 l 5,50

HOPFEN & MALZ

HEIDE Pils 0,3 l 4,50

HEIDE Pils 0,4 l **im Steinkrug** 6,00

HEIDE Pils 0,5 l 6,90

Ducksteiner aus Braunschweig
0,3 l 4,50

0,4 l **im Steinkrug** 6,50

0,5 l im Glaskrug 7,40

König Pilsener 0,25 l 4,00

König Pilsener 0,4 l **im Steinkrug** 6,20

König Pilsener 0,4 l 6,00

Alsterwasser 0,3 l 4,50

Alsterwasser 0,5 l 6,50

Flasche Pale Ale von Meisel 0,33 l 4,50

Flaschen von Erdinger 0,5 l 6,00

Hefeweizen

Dunkles Weizen

Alkoholfreies Weizen

Helles Lager od. Natur Radler

Flasche Malzbier 0,33 l 3,90

König Pilsener alkoholfrei 0,25 l 3,90

SÄFTE

0,2 l Glas Orangen-, Apfelsaft 3,50,
oder 0,38 l 4,50

0,2 l Glas Rhabarber oder
Maracujanektar 3,90

0,2 l Flaschen, Säfte oder Nektars z.B.
Traube, Kirsche, Johannisbeere,
Banane 3,90

NOCH MEHR GETRÄNKE

SCHLUCK UT DE HEID

Alle mit 2 cl:

- Mackenstedter Weizenkorn 3,20
- Bismarck Doppelkorn 3,50
- Original Helbing Kümmel 3,50
- Jägermeister 3,50
- Heidegeist aus Celle 3,90
- Ratzeputz aus Celle 3,90
- Alchimistenschnaps aus Amelinghausen 3,70

MEHR SPAßMACHER

- Malteser Kreuz 3,50
- Jubiläumsaquavit 3,60
- Linie Aquavit 3,90
- Bommerlunder 3,50
- Fernet-Branca 3,50
- Underberg 3,90
- Amaretto 5,50
- Sambucca / Tequilla 3,90
- Alle mit 4 cl (ohne Filler)
Bacardi, Scotch, Bourbon,
Irish, Wodka, Gin etc. 6,90
- William's Christ, Himbeergeist,
Kirschwasser, Asbach 6,50
- Grappa, Cognac, 6,90
- Ramazotti, Aversa, Bailey's 6,00

HEIß UND WOHLTUEND

- Tasse Kaffee nur im Restaurant 3,30
- Pott Kaffee 4,20
- Tasse Espresso 3,20
- Doppelter Espresso 4,20
- Macchiato + 0,30
- Cappuccino mit geschäumter Milch
3,60 mit Sahnehaube 4,20
- Gl. Tee, diverse Sorten 3,90
- Latte Macchiato 4,40
- Milchkaffee 4,40
- Pott heiße Schokolade 4,90
mit Schlagsahne 5,20

LIMONADEN

- Fl. 0,2 l Coca-Cola und Sinalco
- Orangen-, Zitronen-Limonade 3,50
- Schweppes: Bitter-Lemon, Tonic,
Ginger Ale 3,80
- Cola Zero 0,33 l 4,50

WÄSSER

- Fl. 0,2 l St. Michaelisurg
oder „St. Michaelis klassisch“ 3,50
- Fl. 0,7 l St. Michaelis medium Gourmet
oder still 7,50
- Glas Leitungswasser 0,2 l 3,00

UNSERE WEINKARTE

Weißwein:

Grauburgunder QbA trocken

0,2 l 7,90 €

Deutschland-Baden,

0,75 l 29,90 €

Winzergenossenschaft Königshausen

Klassischer Grauburgunder aus Baden mit Aromen von Birne und roten Äpfeln. Milde Säure machen diesen Wein zu einem echten Schmeichler!

Riesling Réserve QbA trocken

0,2 l 7,90 €

Deutschland-Rheingau,

0,75 l 29,90 €

Weingut Schumann-Nägler €

Sie wollen ganz viel Frische und ganz viel Frucht? Dann greifen Sie zu! Orange und Maracuja verwöhnen Ihre Nase, am Gaumen beleben Limone und Zitrus.

Chardonnay aus Rhodt QbA trocken

0,2 l 8,90 €

Deutschland-Pfalz, Weingut Meyer

0,75 l 31,50 €

Fruchtig, frischer Wein mit elegantem Körper. Cremig fein, schön aromatisch, tolle Harmonie.

Grauer Burgunder QbA feinherb

0,2 l 7,80 €

Deutschland-Rheinhessen,

0,75 l 28,70 €

Weingut Jean Buscher

Mehr kann ein feinherber Wein nicht erreichen: Üppige Fruchtigkeit, die weder den Gaumen austrocknet noch ins süßliche abgleitet: Die perfekte Balance!

Kerner Spätlese lieblich

0,2 l 6,90 €

Deutschland-Pfalz,

0,75 l 25,50 €

Weingut Raabe

Würziges Aroma, saftige Fülle und eine betörende Harmonie von Fruchtsüße und Säure. Ein fruchtig-eleganter und extraktreicher Wein.

Alkoholfreier „Jungspund“ trocken

0,2 l 7,50 €

Württemberg, Schloss Affaltracht

0,75 l 27,90 €

Leichter, frischer Sommerwein für den geselligen Abend ohne Reue Der Jungspund überzeugt mit frischer Fruchtigkeit und eleganter Leichtigkeit.



Roséwein



Portugieser Weißherbst QbA halbtrocken 0,2 l 7,90 €
Deutschland-Rheinessen, Weingut Dohlmühle 0,75 l 29,90 €
Seine dezente restsüße Art macht diesen frischen, fruchtigen, halbtrockenen Portugieser zu einem passenden Begleiter für verschiedene Gelegenheiten.

Spätburgunder Rosé QbA trocken 0,2 l 6,90 €
Deutschland-Baden, Weingut Bercher Burkheim 0,75 l 29,90 €
Gibt es den perfekten Rosé?

Vielleicht ist es dieser, mit Aromen von Erdbeeren und Kirsche und halt mal so richtig Stoff! Das liegt wahrscheinlich an den ausgezeichneten Rotweinen der Berchers!

Rotwein

Lüneburger Rotspan 0,2 l 8,50 €
Deutschland-Lüneburg, 0,75 l 31,90 €
Nach altherwürdiger hanseatischer Weinkultur in Fässern gereift und mit Meeresluft verfeinert. AOC, Schlossabfüllung Chevaleresk Quancard kräftig, typischer Bordeaux-Rouge.

Pinot Noir Landwein trocken 0,2 l 7,90 €
Deutschland-Ahr, 0,75 l 29,50 €
Weingut H.J. Kreuzberg, Dernau
Duftiges, blumiges Bukett von frischen roten Beeren und Kirschen. Mittelkräftig, weicher Körper mit zarten Gewürznoten und leicht floralen Nuancen. Gute Säurestruktur, angenehme Balance.

Hamballe Lemberger QbA trocken 0,2 l 7,90 €
Deutschland-Württemberg, 0,75 l 28,70 €
Weinkellerei Hohenlohe
Vollmundiger, gehaltvoller Rotwein mit hoher Dichte und Nachhaltigkeit. Im Bukett blumig mit dezenter Holundernote, im Geschmack trocken, feinwürzig und harmonisch.

Dornfelder Samt & Seide QbA mild 0,2 l 7,20 €
Deutschland-Rheinessen, 0,75 l 25,50 €
Weingut Schönhals
Duft von schwarzer Johannisbeere; sanft und weich; wer's geschmeidig und nicht so trocken mag.



Merlot DOC trocken 0,2 l 7,20 €

Italien-Trentino, Concilio 0,75 l 26,50 €

Sattes Rubinrot, fruchtig im Bukett, an Beerenfrüchte und Gewürznoten erinnernd. Vollmundig und samtig im Geschmack mit einer guten Struktur.

Cabernet Sauvignon DO trocken 0,2 l 8,10 €

Chile -Elqui Valley, Vina Falernia 0,75 l 29,90 €

Den Erfolg der chilenischen Weine zu erklären ist leicht! Man nehme eine Handvoll von Waldbeeren und füge Vanille und Tabak hinzu. Zum Abschluss milde Tannine und eine ordentliche Portion Alkohol. Voila!

Tempranillo Ramón Bilbao trocken 0,2 l 8,90 €

Rioja, Spanien, Crianza 0,75 l 32,90 €

Fruchtige Aromen in der Nase, Mandelholz und etwas Zimt. Am Gaumen weich und samtig. Schönes Finale mit reifen Tanninen.

Sekt, Schaumweine:

0,1 l 0,75

Hausmarke: Schloss Rheinach trocken. 0,1 l 5,00€ 29,90 €

Ein erfrischender und spritziger Sekt, dessen feine Frucht durch die trockene Art besonders betont wird.

La Ronca Prosecco Frizzante 0,1l 5,00€ 29,90 €

Italien - Veneto, Coste Petrai

Der Klassiker, der einzig wahre Frizzante stammend von den Hügeln aus der Provinz Treviso; jung, frisch und sofort trinkbar. Der fruchtige Geschmack hinterlässt Erinnerungen von angenehmer Frische.

Alkoholfreier Sekt: Schloss Affaltracht „Saphir“ 0,1l 5,00 € 29,90 €

Dieser deutsche Sekt in trockener Qualität entstammt der Seltkellerei Schloß Affaltrach Oberulm. Entalkoholisierter Wein mit Kohlensäure versetzt.

Champagner und weitere Marken servieren wir gerne auf Vorbestellung.

Mindestabnahme sechs Flaschen sortenrein.

SO SÜß SO GUT

Heilighenthaler Früchteeisbecher mit frischem Obstsalat,
Pfirsich- Johannisbeereis- und Vanilleeis und
Schlagsahne 8,90

Cremiges Vanilleeis mit und ohne Sahnetupfer...

„Heiße Liebe“ mit heißen Himbeeren 8,50

„Coup Denmark“ mit feinherber Schokoladensauce und
Walnüssen 8,50

„Flammendes Inferno“ mit brennenden Rumkirschen 9,60

Schuss Eierliqueur, Amaretto oder Baileys zum Eis, 2 cl 3,30

„Sanfter Engel“, frisch gepresster Orangensaft mit einer Kugel
Vanilleeis und geschlagener Sahne 7,40

„Eiskaffee“, Kugel Vanilleeis mit gekühltem Kaffee und
Sahnehäubchen 6,40

Unser großer, bunter Kindereisbecher mit drei Kugeln
Eis und Sahnetupfer bunt garniert 5,40

1 Kugel Eis nach Wahl mit Sahnetupfer 3,30

2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahnetupfer 4,50

Unsere Eissorten:

Erdbeer-, Vanille-, Schoko-, Walnuss-, Heidehonig- und
veganes Himbeersorbet.

Ein Stück Apfel- oder Käsetorte 4,90

mit geschlagener Sahne jeweils 5,40



SÜßES AUS UND MIT DER HEIDE

Hausgemachtes Heidehonigeis mit feinherber Schokoladensauce und frischen Früchten bunt garniert 8,90

Nuss-Nougattraum

Variation von hausgemachtem Nougat- Mousse, Walnuss-Creme-Eis und Schokosauce mit Schlagsahne 8,90

Himbeersorbet mit einem „Shot“ Himbeergeist 7,50

Desserttraum Wassermühle

Hausgemachte Nougat- und Schokomousse mit Himbeersorbet, frischen Früchten und Sahnetupfer 9,40

Rote Grütze nach "Müllerart" mit feiner Vanillesoße und Sahnetupfer 7,40

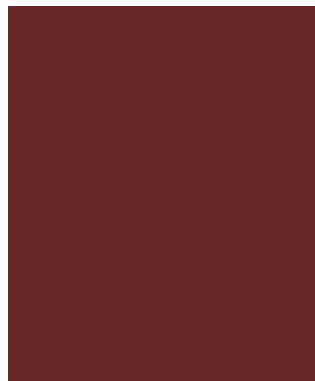
Mousse au Chocolat, hausgemacht, bunt garniert mit geschlagener Sahne und frischen Früchten 8,40

KAFFEE FÜR PHARISÄER

„Rüdesheimer Kaffee“ mit 4 cl Asbach Uralt, Zucker und geschlagener Sahne 10,50

„Irish Coffee“, frisch gebrühter Kaffee mit 4 cl Irish Whisky, Zucker und Sahnehäubchen 10,50

„Café Orange“ mit 4 cl Grand Marnier, braunem Zucker und geschlagener Sahne 10,50



Liste der Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxydationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmittel
- 12 = enthält eine Phenylaninquellel = Sulfit⁵
- 13 = gewachst#

Nähere Informationen zu einzelnen Gerichten und Getränken erhalten Sie von unseren Mitarbeitern. Alle Weine wurden schonend geschwefelt!

Für unseren Einpackservice berechnen wir 1,00 € pro Gericht.

All unseren Gästen wünschen wir viel Freude beim Genuss und einen recht angenehmen Aufenthalt.

Ihre Familie Zackariat und Mitarbeiter.

Allergenliste:

- a = Gluten
- b = Krustentiere
- c = Eier
- d = Fisch
- e = Erdnüsse
- f = Soja
- g = Milch
- h = Schalenfrüchte
- i = Sellerie
- j = Senf
- k = Sesam
- l = Sulfit⁵ (In allen Weinen enthalten!)
- m = Lupinen
- n = Weichtiere

⁵In einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l im verzehrfertigen Produkt.



Für **A**nmerkungen:

Ab 10 Gäste erhalten Sie eine reduzierte Speisekarte, um eine längere Wartezeit, auch für andere Gäste, zu vermeiden. Wir bitten um Verständnis.

**Feiern, Hochzeiten, Tagungen, Seminare und Versammlungen ab 2 bis
100 Gäste, wir beraten Sie gerne!
Reservierungen unter Tel.: 04135 82250**