KLEINE SUPPEN GANZ GROSS

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

Hausgemachte Kürbiscreme- Suppe mit Orange und Ingwer 6,90 In der Terrine 9,90

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 14,90

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

Variation vom Veggie- Burger mit Champignon- und Falafel- Petties, Vollkorn- Bun, Röst- Zwiebeln, Knoblauch- Dip und Tomatenscheiben 16,90

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

HAUSGEMACHTE **K**LASSIKER

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

Unsere 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- **G**ENUSS

Saftiges, paniertes Schnitzel vom Schwein, frisch aus der Pfanne mit
Salat vom Büfett und Pommes Frites
- mit Paprikasauce **oder** - 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-
Champignongemüse und unseren Bratkartoffeln 28,90

GENUSS ZUR JAHRESZEIT

Hirschragout mit Pilzen in Preiselbeer- Rotweinsauce mit Rosenkohl,
Variation von Semmel- und Kartoffelkloß 28,90
Halbe Portion, mit einem Kloß, 24,90

Unsere „Halbe Ente“ mit feiner Rahmsauce, Apfel- Rosinenfüllung,
Rotkohl und Kroketten 27,50

Herbstliche Variation vom Kürbis- Sauerkraut- Käseplätzchen und
Sellerieschnitzel mit hausgemachtem Kartoffel- Gratin 19,50

Hausgemachte Kürbis- Lasagne mit einem Salat vom Büfett 16,90

Schweinelendchen an Steinpilzrahm mit gebratenen Kürbisspalten und
hausgemachtem Kartoffel- Gratin 26,50

AUS DEM MÜHLENTEICH UND DEM MEER

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

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

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

Sonntagabend ist Schnitzeltag **Ab 17:00 – 19:00 Uhr**

Von Schwein, Pute und Vegi, Gemüse, Saucen, Pommes, Bratkartoffeln, Salatbüfett, Dressing und Dessert!

Weihnachtsfeiern oder Gänseessen - jetzt bestellen!

**Ob im November, Dezember oder auch im Januar,
wir sind für Sie bereit.**

UNSER GETRÄNKEANGEBOT

APERITIFS

Glas Sekt / Prosecco 0,1 l 5,00
Alkoholfreier Sekt 0,1 l 5,00

Glas Sandemann Sherry 5 cl
Medium oder Dry 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 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 0.3,8 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, Averna, Bailey's 6,00

HEIß UND WOHLTUEND

Tasse Kaffee nur im Restaurant 3,50
Pott Kaffee 4,20
Tasse Espresso 3,50
Doppelter Espresso 4,20
Macchiato + 0,30
Cappuccino mit geschäumter Milch 3,90 mit Sahnehaube 4,40
Gl. Tee, diverse Sorten 3,90
Latte Macchiato 4,50
Milchkaffee 4,50

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. Michaelis still oder klassisch 3,50
Fl. 0,7 l St. Michaelis medium Gourmet oder still 7,50

Glas Leitungswasser 0,2 l 3,00

UNSERE **W**EINKARTE

Weißwein:

Grauburgunder QbA trocken **0,2 l 7,90 €**
Deutschland-Baden, **0,75 l 29,90 €**
Winzergenossenschaft Königschaffhausen
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.

Sauvignon Blanc & Riesling **0,2 l 8,50 €**
Deutschland, Nahe, Weingut Tobias Rickes **0,75 l 30,50 €**
Es heißt Gegenwind formt den Charakter! Dezent eleganter und finessenreicher Riesling trifft auf laut aromatisch.saftigen Sauvignon Blanc. Im Zusammenspiel ein pures Trinkvergnügen

Grauer Burgunder QbA feinherb **0,2 l 7,80 €**
Deutschland-Rheinhessen, **0,75 l 28,70 €**
Weingut Stefan Meyer Rhodt
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 €**
Würtemberg, 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-Rheinhessen, 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 Rotspon **0,2 l** **8,50 €**
Deutschland-Lüneburg, **0,75 l** **31,90 €**
Nach altehrwürdiger 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-Rheinhessen, **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.

Kosmopolit QBA trocken **0,2 l 8,10 €**
Deutschland -Tobias Rickes, Bad Kreuznach **0,75 l 29,90 €**
Eine spannende Kreation aus nationalen und Internationalen Rebsorten , welche aus der Nahe von alten Reben gewonnen wird. Im Vordergrund stehen Merlot und Cabernet Sauvignon

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. **5,00€ 29,90 €**
Ein erfrischender und spritziger Sekt, dessen feine Frucht durch die trockene Art besonders betont wird.

La Ronca Prosecco Frizzante **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“ **5,00 € 29,90 €**
Dieser deutsche Sekt in trockener Qualität entstammt der Seltkellerei Schloß Affaaltrach Oberulm. Entalkoholisierter Wein mit Kohlensäure versetzt.

Champagner und weitere Marken servieren wir gerne auf Vorbestellung.
Mindestabnahme sechs Flaschen sortenrein.

SO SÜß SO GUT

Heiligenthaler Früchteeisbecher mit frischen Obstsalat,
Himbeersorbet- und Vanilleeis dazu
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 **A**US **U**ND **M**IT **D**ER **H**EIDE

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 **F**ÜR **P**HARISÄER

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

„Irisch 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!

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

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

.

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.

AKZENT
- HOTELS -
KLASSE FÜR SICH!

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 15 bis 100 Gäste - jederzeit, wir beraten Sie gerne!
Reservierungen unter Tel.: 04135 82250