

Vorspeisen

Kraftbrühe

Mit Pfannenkuchen Streifen A1,C,G

5,6

Beilagensalat L/L/G

3,6

Salate

Große Salatplatte L/L/G/A1

*mit Blattsalaten der Saison, auf Gurken- Karotten und Krautsalat
Gemüse von Paprika, Tomate und Zwiebel. Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette*

10,9

Beilagen zur Salatplatte:

Gebratene Putenstreifen

13,5

Gebackener Fetakäse L/L/G/A1 (auch "natur" möglich)

12,9

Rumpsteak 200gr.

Vom argentinischen Rind

Beilagen zum Steak:

Kräuterbutter und Pommes G/G

19,9

Röstzwiebeln und Bratkartoffeln G/A1

21,5

Fisch

14,9

Seehecht

*gegrillt, dazu in Butter geschmorte Weintrauben, krosse Speckstreifen und geschwenkte
Salzkartoffeln D/N/A1*

Von der Pute

Putenbrust 4/A1/G

13,9

mit Tomatenwürfeln und Käse gratiniert dazu Kräuterbutter und Pommes

Aus unserer Fränkischen Küche (Soßen ohne Mehl und Milch ö.Ä.)

<i>Schäufele</i>	12,9
<i>650gr. Rohgewicht mit Soß und Kloß A1/L</i>	
<i>Zwiebelfleisch</i>	13,9
<i>nach „Heidekrug Art“ A1 mit knusprigen Röstzwiebeln und röschen Bratkartoffeln</i>	
<i>Geschmorte fränkischer Sauerbraten</i>	13,9
<i>in kräftiger Lebkuchen- Schokoladensoße A1 mit Preiselbeeren und Kloß A1/L/L</i>	

Vom Schwein

<i>Gegrillte Schweinelende G/A1/L</i>	14,9
<i>an Pilzrahmsoße, dazu Kroketten</i>	
<i>Cordon Bleu (Schinken/Käse) mit Pommes 4/A1/C/G</i>	12,9
<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes A1/C/G</i>	11,9

Vegetarisch

<i>Käsespätzle</i>	10,2
<i>aus dem Ofen gratiniert mit Röstzwiebeln 4/A1/C/G</i>	

Vegan

<i>Tomaten- Kokosrahm- Curry A1</i>	13,5
<i>Penne mit Zucchini, Erbsen, Paprika, cremig gekocht</i>	
<i>Gemüsespaghetti</i>	10,9
<i>in mediterraner Tomatensoße</i>	
<i>Die Spaghetti stellen wir aus Karotten, Zucchini und Rote Bete selbst her und <u>bestehen</u> aus diesen Gemüsesorten.</i>	

Aus Heidekrugs Burger Bude

Burger 200gr Fleisch

Classic Hamburger A1,2/C/J

Belegt mit Salat, Tomate, Sauergurke und Burger- Soße

13,5

Cheeseburger (auch Hot mit Jalapenos) 3/A1,2/C/G

Belegt mit Cheddar (Kuhmilchkäse aus Großbritannien), Salat, Tomate, Sauergurke und Burger- Soße

14,9

14,5

BBQ Bacon Burger A1,2/I/J

Belegt mit krossem Speck, Röstzwiebeln, BBQ- Soße, Salat, Tomate und Sauergurke

14,5

Crispy- Chickenburger A1,2/C/G/J

Putenbrust paniert mit Tortilla- Chips

Belegt mit Salat, Tomate, Sauergurke und Burger- Soße

13,9

Vegener Burger

Green- Monster- Burger A1

Aus Erbse, Brokkoli und Grünkohl, mit Hafer und Weizen

13,90

Zu unseren Burgern servieren wir Twisterfries

Kartoffel frittiert und gewürzt mit Paprika, Cayennepfeffer und Knoblauch

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

6,5

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne A1/C/G

5,5

Allergene und Zusatzstoffe: A1 Weizen, A2 Roggen, C Eier und Erzeugnisse daraus, D Fisch und Erzeugnisse daraus, G Milch und Erzeugnisse daraus, I Sellerie und Erzeugnisse daraus, J Senf und Erzeugnisse daraus, L Schwefeldioxid und Sulfite(>10mg/Kg), N Weichtiere