



## *Genießen Sie regionale und internationale Speisen in Beckers Bar & im Restaurant >>Findlinger<<*

Über die in unseren Speisen und Getränken vorhandenen Kennzeichnungspflichtigen Allergene

informieren wir Sie gern auf Wunsch!

Beilagen - Veränderungen berechnen wir mit 2,50 € pro Gericht.

### *Suppen und Vorspeisen*

#### **Schnuck's Herbst Antipasti**

Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratenen marinierten Zucchini, Kürbis, Champignons,  
Rucola Salat mit Topinambur Chips, Parmesanbalsamicoreme, gerösteten Kerne und Brotsalat 17,50€

#### **Hokkaido- Kürbissuppe**

mit Pesto Croutons und Kürbiskernöl 7,50 €

+ im Kürbiskerncrunch gebratene Riesengarnele 5,50 €

#### **Kraftbrühe von der Martinsgans**

mit Maronen und Pfannkuchenstreifen 8,50 €

#### **Bayerischer Wurst-Käsesalat**

mit Brezel 12,50 €

### *Bowls*

Unsere Bowls bieten wir mir vier verschiedene Soßen an:  
Kräuter-Joghurtsoße Sesamsoße, Teriyaki Soße oder Mango Chilisauce

**Basmatireis, marinierter Lachs Garnele, Edamame, Gurke  
rote Zwiebeln Möhren. Mango und Kürbiskerne**

16,50€

**Bulgur, Falafel Bällchen, Tomate, Avocado,  
Rotkraut Mais, Ananas, Walnüsse**

15,80 €

**Basmatireis, Teriyaki Hähnchen, Rote Beete, Lauchzwiebeln  
Süßkartoffeln, Granatapfel, Sojasprossen**

17,50€

## Hauptgänge

<b>Zanderfilet mit Zitronenbutter aromatisiert,</b> Weißweinsauce, Spitzkohl und Rosmarinkartoffeln	24,00 €
<b>Steak vom Weiderind</b> mit Waldpilzsauce, geschmorten Zucchini-Tomaten Ofenkartoffel und Gemüsequark	32,00 €
<b>Freilandpoulardenbrust unter der Kürbis-Pilzhaube,</b> Portweinsoße, grünes Herbstgemüse und Kräuterkartoffelstampf	22,50 €
<b>Lammrücken-Würfel mit Thymian und Rosmarin</b> Marsalajus, Kürbis und Heide Röstkartoffeln	25,50 €
<b>Strohschweinefilet-Schnitzel</b> Steckrübe, Heidjer Bratkartoffeln und einem kleiner Salat	25,50 €
<b>Geschmorte halbe Ente von Hörnings Hof</b> mit Rotweinsoße, Rotkohl und Kartoffelknödel	28,50 €
<b>Garnelen-Spaghetti</b> mit Basilikum, Mangold, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	18,50 €

## Vegetarisch

<b>Pasta „Beckers“</b> Penne Rigate mit wildem Broccoli, eingelegten Rosinen gerösteten Haselnüsse in einer Kräutersoße, gehobeltem Parmesan	19,50 €
<b>Gegrillte Avocado</b> mit buntem Herbstgemüse, Räuchertofu, aromatisierte Ecken von der Heidjer Knolle und zweierlei Dip von Sauerrahm und Paprika	21,00€
<b>Gnocchi im Kürbissud</b> mit Maronen, Kirschtomaten und Parmesan	20,50 €

## Aus der Heide

<b>Original hausgemachter „Heidjer Knipp“</b> kross gebratene Grützwurst mit Apfelkompott aus dem alten Land, Gewürzgurke und Heidjer Bratkartoffeln	23,50 €
<b>Heidjers Schäferbraten</b> Braten von der heimischen Heidschnucke mit Lammjus mit Waldpilzen dazu Spätzle	25,80 €

## Flammkuchen

<b>Klassischer Flammkuchen</b> mit Speck, Zwiebeln und Creme fraiche	11,90 €
<b>Vegetarischer Flammkuchen</b> mit vier Sorten Käse, Zwiebeln und Rucola	11,90 €
<b>Flammkuchen „Berggipfel“</b> mit Creme fraiche, Walnüssen, Bergkäse Weintrauben	13,90 €