



## *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 Antipasti**

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

#### **Hokkaido Kürbissuppe**

mit Pesto Croutons und Kürbiskernöl 7,50 €

+ im Kürbiskerncrunch und gebratener Riesengarnele 5,50 €

#### **Möhren-Ingwersuppe**

mit Milchschaum 7,50 €

#### **Bayerischer Wurst-Käsesalat**

mit Brezel 12,50 €

### *Bowls*

Unsere Bowls bieten wir mit vier verschiedenen Soßen an:  
Kräuter-Joghurtsoße, Sesamsoße, Teriyaki Soße oder Mango Chilisauc

**Basmatireis, mariniertes 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>Lachsforellenfilets mit Zitronenbutter aromatisiert</b> Weißweinsauce, Spitzkohl und Rosmarinkartoffeln	24,00 €
<b>Steak vom Weiderind</b> mit Waldpilzsauce, geschmorten Zucchini und Tomaten, Ofenkartoffel und Gemüsequark	32,00 €
<b>Freilandpoulardenbrust unter der Kürbis-Pilzhaube</b> Portweinsoße, grünes Herbstgemüse und Kräuter-Kartoffelstampf	22,50 €
<b>Lammrücken-Würfel mit Thymian und Rosmarin</b> Marsalajus, Kürbis und Heide Röstkartoffeln	25,50 €
<b>Strohschweinfilet-Schnitzel</b> Steckrübe, Heidjer Bratkartoffeln und einem kleinen Salat	25,50 €
<b>Geschmorte Bäckchen vom Rind</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 Haselnüssen, in einer Kräutersoße und gehobeltem Parmesan	19,50 €
<b>Gegrillte Avocado</b> mit buntem Gemüse, Räuchertofu, aromatisierte Ecken von der Heidjer Knolle und zweierlei Dip von Sauerrahm und Paprika	21,00€
<b>Tagliatelle mit Pfannengemüse</b> mit Maronen, Kirschtomatensauce 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, Waldpilzen und Spätzle	25,80 €

## Flammkuchen

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