

RESTAURANT



Heide trifft Südtirol

Heide

regional verwurzelt - weltweit inspiriert

VORSPEISEN

Karamellisierter Ziegenkäse

Rote Bete | Walnüsse | Rucola

Basilikum

15

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak vom Weiderind

Grüner Pfeffer | Kalbsjus | Champignons

Steakhouse Pommes

29

Heidschnuckenrücken

Portweinsauce | Speck - Bohnen |

Rosmarin Kartoffeln

36

Gebratenes Zanderfilet

Dill-Sahnesauce | Fenchel Gemüse

Butterkartoffeln

28

Medaillons vom Schweinefilet

Frische Pfifferlinge | Rahmsauce | Spätzle

36

DESSERTS

American Cheesecake

Eiscreme | Erdbeere

12

Die Konditionen verstehen sich in EURO.