

*Auszug aus unseren Mittagsgerichten*  
*Mittagsgerichte wechseln wöchentlich und nach Saison*  
*Frische Forellen -die Spezialität im Heidelbecker Schlosskrug*



Forellen  
ganzjährig  
auf der Mittags-  
und Abendkarte

Mittags-Karte:  
von 12-14 Uhr

Kleine Karte:  
von 14-17.30 Uhr

Abendkarte:  
von 17.30-20.30 Uhr  
am Sonntag bis 20 Uhr

*Forelle (ca. 380 gr.)*  
*nach "Müllerin Art" gebraten in Butter,*  
*Sahnemeerrettich, Salzkartoffel, zerl. Butter,*  
*grüner Salatteller mit Zitronen.- Sahnedressing*

*Forelle (ca. 380 gr.)*  
*„Blau“ aus dem Wurzelsud, Salzkartoffel, zerl. Butter,*  
*grüner Salatteller mit Zitronen.- Sahnedressing*

*Geräucherte Forelle ofenwarm*  
*( 2 Filets ca. 220 gr.)*  
*Sahnemeerrettich, Salzkartoffel, zerl. Butter*  
*grüner Salatteller mit Zitronen.- Sahnedressing*

*Filet von der Lachsforelle zart-rosa*  
*( ofenwarm ca. 250 gr.)*  
*Salzkartoffel, zerl. Butter, Sahnemeerrettich*  
*grüner Salatteller mit Zitronen.- Sahnedressing*

*Zanderfilet an der Haut gebraten( ca. 280 gr.)*  
*feine Dillsauce, Lauchgemüse, Beilage (Saison)*

*Rotbarschfilet in der Bräselkruste mit feiner Senfsauce*  
*Beilage (Saison)*

*Matjes Saison Juni-August*  
*„Matjes-Galgen“*

*mit 3 Primpjes-Doppelfilets,*  
*rote Zwiebeln, Speckböhnchen und Salzkartoffeln*

*2 Gourmet-Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“*  
*in feiner Sahnesauce, Apfel, Zwiebel, Gurke, Salzkartoffel*

*Aufstellung der Mittagsgerichte: mit oder ohne Tagessuppe*

*„Puzsta-Pfanne“*

*2 kleine Schnitzel in der Pfanne mit pikanter Sauce  
gemischter Salatteller und Kartoffelplätzchen*

*Unser Sonntagsbraten :“Lippesche Bratenplatte“*

*Rindersaftbraten und Jungschweinbraten mit Champignons,  
buntes Gemüse mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffel*

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ (fr. Pfifferlinge n. Saison)*

*2 Schnitzel in der Pfanne gebraten, (fr. Champignons n. Saison)  
gemischter Salatteller und Pommes Frites*

*Braten vom Putenbrustfilet in glasierter Ananas*

*Buntes Gemüse oder gemischter Salatteller  
und Zapfenkroketten*

*Frischlingsbraten im Wacholderrahm, (n. Saison)*

*Birne gefüllt mit Preiselbeeren, Champignons,  
Apfelrotkohl (Winter-Rosenkohl) Zapfenkroketten*

*Hirschkalbsbraten “Diana” (n.Saison)*

*Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Champignons  
Apfelrotkohl und Zapfenkroketten*

*„Wild-Pfanne“*

*Feines Hirschgulasch in der Pfanne,  
Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Champignons,  
Apfelrotkohl und Kartoffelplätzchen*

*Kinderteller:* *“Biene Maja” -Kleines Schnitzel*

*Salatgarnitur und Pommes Frites*

*Kinderteller:* *Fettuccine mit Tomatensauce*

*Tellergerichte:* *Arg. Rumpsteak vom Grill (ca.250 gr.)*

*(fr. Pfifferlinge oder fr. Champignons –nach Saison)*

*Kräuterbutter, bunter Salatteller und Pommes Frites*

*Unsere Mittagsgerichte wechseln jede Woche (4-6 Gerichte)*

*Unsere Sonntagsbraten:*

*Rindersaftbraten vom US-Beef mit Champignons,  
buntes Gemüse mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffel  
oder*

*Jungschweinbraten mit frischen Champignons  
Apfelrotkohl und Mini-Klöße /Butterbrösel*

*Frisch aus dem Ofen!*

*Barbarie Flugentenbrust mit Bratapfel, (Saison)  
feine Orangensauce,  
Rosenkohlgemüse und Apfelrotkohl,  
Kartoffelklöße und Petersilienkartoffel*

*Frisch aus dem Ofen!*

*Gänsebraten mit Bratapfel, (Saison)  
feine Orangensauce,  
Rosenkohlgemüse, Apfelrotkohl,  
Mini-Klöße und Petersilienkartoffel*

*Putengeschnetzeltes "Gambrinus"*

*in feiner Braunbiersauce, Champignons,  
bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,  
Butter-Spätzle und Zapfenkroketten*

*Poulardenbrustfilet vom Grill*

*in feinem Curryrahm (o. Rahmsauce )  
exotische Früchte, grüner Salatteller m. Zitronendressing,  
Butter-Reis oder Spätzle*

*2 Gemüse-Schnitzel mit Tomatensauce*

*Fettuccine, gemischter Salatteller*

*Verschiedene Salatteller mit Matjes, Schinken-Käse, Thunfisch, Pfifferlinge*

*Und vieles mehr wie ... Saisongerichte mit Spargel, Matjes, Pfifferlinge  
Kohlgerichte, Grill-Haxe, Backschinken, Gans und Ente.*