

# Suppe

## Tomatensuppe

mit gerösteten Mandeln, Sahnehaube und Baguette

4,50 €

# Salatvariation

## Salatteller mit Hähnchenbruststreifen

Variation von Saisonsalaten mit hausgemachtem Honig-Senf Dressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen

**klein** 12,90 €  
8,90 €

## Salatteller mit Lachs in Sesammantel

Variation von Saisonsalaten mit hausgemachtem Honig-Senf Dressing, gebratenem Lachs in Sesammantel

**klein** 13,90 €  
9,90 €

## Salatteller mit Thunfisch

Variation von Saisonsalaten mit hausgemachtem Honig-Senf Dressing, Thunfisch und gekochtem Ei

**klein** 11,90 €  
7,90 €

## Kleiner bunter Salatteller der Saison mit Honig-Senf Dressing

5,20 €

**Zu unseren Salatvariationen servieren wir openfrisches Baguette.**



# Nicht nur für Vegetarier

## **„Vegetarischer Röstli“**

**9,80 €**

eine große Röstli mit frischem Gemüse der Saison und Gouda gratiniert, dazu reichen wir eine Weiße Rahmsauce

## **Ofenfrische Folienkartoffel**

mit einem kleinen Salatbouquet und wahlweise mit

- Kartoffelcreme **8,90 €**
- Kartoffelcreme und Räucherlachs **12,90 €**
- Kartoffelcreme und Hähnchenbruststreifen **11,90 €**

## **Gebackener Camembert**

**11,00 €**

mit Preiselbeer Kompott, Salatgarnitur, und ofenfrisches Baguette

## **Gebackener Camembert**

**klein 8,00 €**

## Für den kleinen Hunger

### **„Bauernkrüstchen“**

zwei kleine Schweinemedallions mit Camembert und Preiselbeeren gratiniert, serviert an einem bunten Salatbouquet und ofenfrisches Baguette

**klein 12,50 €  
9,50 €**

### **Hähnchenbrustfilet „Hawaii“**

gratiniert mit Schinken, Ananas und Gouda, an einem Salatbouquet und ofenfrisches Baguette

**12,50 €**

### ***Landhaus Cheeseburger***

Gebratener Rinderburger mit Käse, Zwiebeln, Tomaten und Salat dazu reichen wir Wedges

**11,50€**

### ***Landhaus Hamburger***

Gebratener Rinderburger mit Bacon, Zwiebeln, Tomaten und Salat dazu reichen wir Pommes frites

**11,50€**

### **Spareribs**

mit hausgemachter Sauce und Kartoffel-Wedges

**17,50€**

# Schnitzel

<b>Schnitzel „Feurig“</b> mit geschmorten Paprikastreifen, Zwiebelringen, scharfem Chili und Pommes frites	<b>16,50 €</b>
<b>Schnitzel „Waldfee“</b> mit frischen Champignons in Sahnesauce und Kartoffelkroketten	<b>15,90 €</b>
<b>Unser Klassiker „Zigeuner-Schnitzel“</b> mit hausgemachter Zigeunersauce und Pommes frites	<b>15,50 €</b>
<b>„Schnitzelpfanne“</b> in Schinken-Lauchcreme mit Gouda überbacken dazu Kartoffelplätzchen	<b>16,20 €</b>
<b>Schnitzel „Holsteiner“</b> mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln	<b>15,80 €</b>
<b>Früchteschnitzel</b> mit Früchten und Gouda gratiniert, serviert an feiner Currysaucen und Kartoffelkroketten	<b>16,00 €</b>
<b>vom Geflügel ...</b>	
<b>Hähnchenbrustschnitzel in Mandelkruste</b> auf Curry-Früchterahm und Kartoffelkroketten	<b>16,40 €</b>

Zu allen Hauptgerichten reichen wir eine  
Salatvariation nach „Art des Hauses“

# Landhausspezialitäten

## **Heeper Grillteller**

Steaks vom Rind, Schweinerücken und Hähnchen auf einer leichten Cognac-Pfeffersauce, mit Grill- Cocktail-Tomaten, hausgemachter Kräuterbutter, und Kartoffelkroketten

**20,50 €**

## **Hausgemachte Geschnitteltes**

Streifen vom Rind- und Schweinesteak mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln in einer Sahnesauce, gratiniert mit Gouda, dazu Kartoffelkroketten

**17,50 €**

## **Feuriges Rumpsteak vom Angus-Rind**

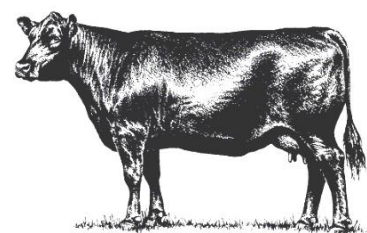
serviert mit geschmorten Paprikastreifen, Zwiebelringen und Pommes

**24,60 €**

## **Zarte Schweinelendchen**

auf einer leichten Pfeffersauce serviert mit Kartoffelkroketten und frische Brokkoli mit Sauce-Hollandaise

**19,50 €**



Zu allen Hauptgerichten reichen wir eine Salatvariation nach „Art des Hauses“

# Aus dem Meer

## **Zander**

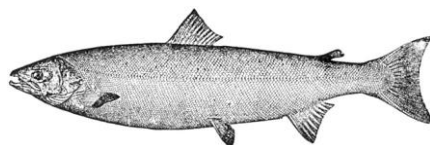
in einer herzhaften Senfsoße, mit Salzkartoffeln

**18,90 €**

## **Backfisch**

gebackene Fischfilet in Backteig,  
Kartoffel Wedges und  
hausgemachter Remouladensauce

**15,50 €**



Zu allen Hauptgerichten reichen wir eine  
Salatvariation nach „Art des Hauses“

# Dessert

<b>Hausgemachte erlesene rote Beerengrütze</b> mit Vanille-Sauce, Eiscreme und Sahne	<b>5,50 €</b>
<b>Saftige Schokobrownie</b> mit Karamellsauce, gerösteten Haselnusskernen, eine Kugel Vanilleeis und Sahnehaube	<b>6,50 €</b>
<b>Eis mit Heiß</b> Drei Vanille Eiskugeln mit heißen Kirschen und Sahnehaube	<b>6,00 €</b>
<b>„Birne Helene“</b> Birnenstreifen mit drei Kugeln Vanille-Eis, Schokoladen-Sauce und Sahne	<b>6,00 €</b>
<b>„Bananen Splitt“</b> Frische Bananenhälften mit zwei Kugeln Vanille-Eis, einer Kugel Schokoladen-Eis, Schokoladen-Sauce und Sahnehaube	<b>6,50 €</b>
<b>Lauwarmer Apfelkuchen</b> auf Vanillesauce, dazu einer Kugel Vanilleeis und Sahnehaube	<b>6,50 €</b>



# Kinderkarte

## Pinocchioteller

Kinderschnitzel mit Pommes frites, Ketchup, Mayo

5,80 €



## Bibi Blocksberg

Chicken Crossies mit Pommes frites,  
Ketchup und Mayonnaise

6,40 €



## Räuberteller

wir geben Dir einen Teller und Besteck und  
Du kannst von Deinen Eltern so viel mitessen  
wie Du magst (oder darfst) 😊

0,00 €



## Winnie Puuh

Gemischtes Eis mit Sahne

4,00 €



**Wir wünschen Dir einen guten Appetit.**





**Liebe Gäste: Unsere Aktionskarten sind von  
„City for two“ ausgeschlossen!  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.**

# Jeden Dienstag ist Schnitzel-Abend

. . . . zum Sattessen

**Alle Gerichte 13,50 €**

## **Schnitzel „Feurig“**

mit geschmorten Paprikastreifen, Zwiebelringen und scharfem Chili dazu reichen wir Pommes frites

## **„Zwiebel“-Schnitzel**

mit geschmorten Zwiebelringen, hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln

## **„Schnitzelpfanne“**

in Schinken-Lauchcreme mit Gouda überbacken und Kartoffelplätzchen

## **Unser Klassiker „Zigeuner-Schnitzel“**

mit hausgemachter Zigeunersauce und Pommes frites

## **Schnitzel „Waldfee“**

mit frischen Champignons in Sahnesauce und Kartoffelkroketten

## **Früchteschnitzel**

mit Früchten und Gouda gratiniert, serviert an Currysauce und Kartoffelkroketten

## **Schnitzel „Büsumer Art“**

mit Kräuter-Shrimps-Rührei und Bratkartoffeln

## ***vom Geflügel ...***

## **Hähnchenbrustschnitzel in Mandelkruste**

auf Curry-Früchte-Rahm und Kartoffelkroketten

# Heeper Landhaus' Spareribs Tag

Jeden Mittwoch  
**Rippen Meterweise\***  
zum Sattessen mit Beilagen,  
Dips und Salat



**nur 13,50 €**

**\*solange der Vorrat reicht**

Zu allen Hauptgerichten reichen wir eine  
Salatvariation nach „Art des Hauses“

# Jeden Donnerstag ist Pfannen-Abend

. . . . zum Sattessen

**Alle Gerichte 13,50 €**

## **„Heeper-Schlemmer-Pfanne“**

Streifen vom Schweine-Lachs in einer Lauch-Creme-Sauce gratiniert mit herzhaftem Gouda, dazu servieren wir Kartoffelplätzchen

## **„Hähnchen-Currypfanne“**

Zarte Hähnchenbrustfilets an Curry-Früchte-Rahm, mit Gouda gratiniert, dazu reichen wir Kartoffelkroketten

## **„Landhaus-Pfanne“**

Geschnetzeltes vom Rind und Schwein mit frischem Gemüse vom Markt und Kartoffelplätzchen

## **Steak-Pfanne**

zwei Schweine-Rücken-Steaks mit frischen Champignons in Rahm, Kaisergemüse und Kartoffelkroketten

## **„Gemüse-Pfanne“**

Gemüse der Saison und Mozzarella gratiniert, gereicht an Schnittlauchrahm, Kartoffelplätzchen und einer Räucher-Lachs-Rose

## **„Hähnchen-Landhauspfanne“**

Händchenbrustfilet mit Kochschinken, herzhaften Gouda und Ananas überbacken auf einer weißer Rahmsauce, dazu servieren wir Kartoffelkroketten

## **Unsere „Filet-Pfanne“**

zwei saftige Schweine-Filet-Medaillons auf hausgemachter Pfefferrahmsauce, dazu servieren wir Kartoffelplätzchen

Zu allen Hauptgerichten reichen wir eine Salatvariation nach „Art des Hauses“

# Jeden Freitag ist Pfannkuchen-Abend

Herzhaft und Süß zum Sattessen

**Alle Gerichte 13,50 €**

## **Pfannkuchen „Caprese“**

belegt mit Tomaten und Mozzarella mit Basilikum Pesto verfeinert,  
dazu Salatbouquet

## **Gratinierter Pfannkuchen „Hawaii“**

mit Kochschinken, Ananas und Käse, dazu Salatbouquet

## **Pfannkuchen mit Räucherlachs**

an Dill-Senf-Sauce und Salatbouquet

## **Pfannkuchen mit Streifen vom Schweineschnitzel**

und Champignons in Rahm, dazu Salatbouquet

## **Pfannkuchen mit Kochschinken**

in einer Käse-Lauch-Sauce gratiniert, dazu Salatbouquet

## **Pfannkuchen mit Streifen von der Hähnchenbrust**

an Curry-Rahm-Sauce, dazu Salatbouquet

## **Pfannkuchen mit heißen Kirschen,**

Vanilleeis und Sahne

## **Pfannkuchen mit Karamellsauce,**

Schokoeis und Sahne

## **Pfannkuchen mit Nutella,**

Vanilleeis und Sahne

Zu allen Hauptgerichten reichen wir eine  
Salatvariation nach „Art des Hauses“

# *Getränkemenu*



## **Biere vom Faß**

<b>Warsteiner</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,80 €</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>

<b>Alster</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,80 €</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>

<b>König Ludwig Hell</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,70 €</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,10 €</b>

<b>König Ludwig Dunkel</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,80 €</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>

## **Flaschenbiere**

<b>König Ludwig Weizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,50 €</b>
----------------------------	--------------	---------------

<b>König Ludwig Kristallweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,50 €</b>
------------------------------------	--------------	---------------

<b>König Ludwig Alkoholfrei</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,00 €</b>
---------------------------------	--------------	---------------

<b>Frankenheimblue Alt Schuss</b>	<b>0,33 l</b>	<b>2,80 €</b>
-----------------------------------	---------------	---------------

<b>Warsteiner Alkoholfrei</b>	<b>0,33 l</b>	<b>2,90 €</b>
-------------------------------	---------------	---------------

<b>Warsteiner Alster Alkoholfrei</b>	<b>0,33 l</b>	<b>2,90 €</b>
--------------------------------------	---------------	---------------

# Weißweine

	0,2 l	0,75 l
<b>2017 Sauvignon Blanc, Weingut Diehl - Deutschland</b> <i>Faszinierende Frucht: Zitrus, Mango und Melone, etwas schwarze Johannisbeere. Expressiv frisch am Gaumen, tolle Mineralität.</i>	6,30 €	21,00 €
<b>2017 Riesling – Mosel</b> <i>Vielseitig, aromatisch. Mosel Riesling vom Feinstein</i>	5,20 €	18,00 €
<b>2017 Grauer Burgunder, Bischoffinger- Baden</b> <i>Sehr fruchtig, elegant, apart, in der Nase duftig. Am Gaumen ein Weißwein mit einer eleganten, zurückhaltenden Säure und einer sortentypischen Ausstrahlung.</i>	5,80 €	20,50 €
<b>Pinot Grigio Corte Vigna – Italien</b> <i>Leichter Wein mit den typischen Aromen der - Pinot Grigio Traube.</i>	5,20 €	18,00 €
<b>2017 Marenon Chardonnay – Frankreich</b> <i>Glänzend hell-gelbe Chardonnay ist in der Nase mit seinen exotischen Zitrusfrüchten sehr aromatisch. Der Wein ist weich und frisch und bietet eine schöne Länge.</i>	5,60 €	19,60 €
<b>Weißweinschorle Weinschorle, trocken</b> vom Hauswein	3,50 €	





# Rotweine

	0,2 l	0,75 l
<b>2017 Dornfelder, Rheinland-Pfalz</b> <i>Harmonisch und ausgewogen. Eine Kreuzung zwischen Helfensteiner und Heroldrebe, mit einem Hauch von Restsüße präsentiert er sich aromatisch und fruchtig.</i>	5,20 €	18,80 €
<b>2017 Spätburgunder, Bischoffinger-Baden</b> <i>Sehr fruchtiger und ausgewogener Spätburgunder aus Baden bietet im Glas ein klares dichtes Rot und in der Nase die Aromen von reifen Kirschen und Schokolade, durchaus auch mit feinherben Nuancen.</i>	5,20 €	18,80 €
<b>2016 Merlot, Marennon Les Grains-Frankreich</b> <i>Dieser Merlot hat eine violette und purpurrote Farbe. Die Nase ist geprägt von Himbeere und Süßholz. Im Mund gibt sich der Wein weich und gut strukturiert, man findet die Aromen der roten Früchte in schöner Harmonie wieder.</i>	5,20 €	18,80 €
<b>2016 Primitivo, Capo Zafferano- Italien</b> <i>Angenehmer Wein, intensives duftendes Bouquet, sehr harmonisch, samtig mit langem und feinem Finale.</i>	5,50 €	19,80 €
<b>Roseweine</b> <b>2016 Portugieser Weißherbst – Deutschland</b>	5,20 €	18,80 €



# Aperitif

	0,2 l	Flasche
Sekt	3,20 €	12,20 €
Prosecco	3,50 €	13,40 €
Aperol Sprizz	4,80 €	
Kir Royal	4,50 €	



# Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1;3;9</sup> , Coca Cola light <sup>1;9</sup> , Cola Zero, Fanta <sup>1;3</sup> , Spezi <sup>1;3;9</sup> , Sprite	0,2 l 0,4 l	2,20 € 3,60 €
Carolinen Brunnen Mineralwasser <sup>1;9</sup>	0,25 l 0,75 l	2,20 € 5,80 €
Carolinen Brunnen Stilles Wasser	0,25 l 0,75 l	2,40 € 6,20 €
Schweppes (Tonic <sup>10</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> , Bitter Lemon <sup>10</sup> )	0,2 l	2,40 €
Glas Milch 3,5 %		

## Säfte

Apfelsaft 100% Fruchtgehalt nicht aus Konzentrat	0,2 l 0,4 l	2,20 € 3,60 €
Apfelsaftschorle	0,2 l 0,4 l	2,20 € 3,60 €
Orangensaft 100% Fruchtgehalt nicht aus Konzentrat	0,2 l 0,4 l	2,20 € 3,60 €
Sauer-Kirsch-Nektar mind. 50% Fruchtgehalt	0,2 l 0,4 l	2,50 € 4,00 €
Bananen-Nektar mind. 30% Fruchtgehalt	0,2 l 0,4 l	2,50 € 4,00 €
KiBa	0,2 l 0,4 l	2,50 € 4,00 €
Maracujasaft	0,2 l 0,4 l	2,50 € 4,00 €

# Heiße Getränke

Kaffee Crème <sup>9</sup>	2,20 €
Latte Macchiato <sup>9</sup>	2,70 €
Milchkaffee	2,50 €
Cappuccino <sup>9</sup>	2,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso Doppio (Doppelter Espresso)	2,40 €
Espresso <sup>9</sup> Macchiato (mit aufgeschäumter Milch)	3,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,00 €
Glas Tee	2,00€



## Whiskys

Jack Daniels	2 cl	4,50 €
Johnnie Walker red Lable	2 cl	4,00 €

## Spirituosen

Williams Birne	2 cl	2,70 €
Williams Birne (weich)	2 cl	2,80 €
Himbeergeist	2 cl	2,70 €
Kirschwasser	2 cl	2,70 €
Marille (weich)	2 cl	2,80 €

Linie Aquavit	2 cl	2,60 €
Jägermeister	2 cl	2,30 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,50 €
SIBONA Grappa DI Barolo	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	2,50 €
Fratelli Ramazzotti	2 cl	2,80 €
Vodka	2 cl	2,50 €
Ouzo	2 cl	2,50 €
Gordons Gin	2 cl	2,50 €
Wippermann Wacholder	2 cl	1,50 €
Wippermann Wacholder mit Boonekamp	2 cl	2,00 €





### Deklaration der Zusatzstoffe

1: mit Farbstoff	10: chininhaltig
2: mit Konservierungsstoff	11: mit Süßungsmittel
3: mit Antioxidationsmittel	12: enthält eine
4: mit Geschmacksverstärker	Phenylalaninquelle
6: geschwärzt	
9: koffeinhaltig	