DER HEIDEHOF

Hotelbar Mäx



Kleine Karte. Große Aromen.

Alkoholfreie Weine

JÖRG GEIGER · 0,375 L

ViSecco 18,00

Pinot Meunier

Frische Säure, geprägt von roten Johannisbeeren, harmonisch abgerundet durch milde Noten des Schwarzrieslings.

JÖRG GEIGER · 0,375 L

35 Grad 18,00

Sauvignon Blanc · Mirabelle · Blüten

Eine gute Interpretation eines typischen Sauvignon Blancs – nur eben ohne Alkohol.

JÖRG GEIGER · 0,375 L

37 Grad 21,00

Pinot Noir · Himbeere · Kirsche

Eine echte Alternative zu einem Burgunderwein. Ideal zu feinen Fleischgerichten, Wild und Wildgeflügel, Wurzelgemüse sowie als Begleiter zu dunkler Schokolade.

01 HOTELBAR MÄX Suppen und Salat

Consommé mit Leberknödel — 12,00
A, C, G, L

Asiatische Kokoscremesuppe — 14,00
Leichte Chilinote | Kaffirlimette | Koriander
Black Tiger Garnele
B

Bunter Salat mit Putenstreifen — 24,00
Verschiedene Blattsalate | Gurke | Babytomaten | Oliven
Paprika | rote Zwiebeln | gebratene Putenstreifen
Himbeerdressing
M

02 HOTELBAR MÄX Klassiker und Pasta

Sandwich à la Heidehof — 25,00
Zarte Hähnchenbrust | Bacon | Spiegelei | Cocktailsauce
Süßkartoffelpommes | Coleslaw
A, C, G, M

Wiener Schnitzel vom Kalb — 28,00
In Butterschmalz gebacken
Kartoffelgurkensalat oder Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
A, C, G

Chicken Wrap — 20,00
Saftige Hähnchenbrust | Avocadocreme | Paprika
Lollo Bianco | Cheddar
A, G

Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung — 23,50
In Salbeibutter geschwenkt
A, C, G

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

03



HOTELBAR MÄX

Burger und Pommes

Der Heidehof Burger — 28,00
Beef | Brioche Bun | Cheddar | Bacon | Trüffelmayonnaise
Zwiebelringe | Steakhouse Pommes
A, C, G, M

Crispy Fish Burger — 26,00
Knuspriger Backfisch | Brioche Bun | Cheddar | Salat
Sauce Tartare | Dill | Pommes
A, C, D, G, M

Dragon Burger — 28,00
Brioche Bun | Gebratenes Hähnchen | knackiger Salat
Drachenfrucht | Salsa | Mayonnaise | Monterey Jack | Pommes
A, C, G, M

Jalapeño Pommes mit Mozzarella — 12,50
Knusprige Pommes | geschmolzener Mozzarella | Jalapeños
Frühlingszwiebeln
G

04

HOTELBAR MÄX

Süßer Abschluss

Crème brûlée — 12,00
Knusprige Karamellkruste | Kokoseis | Krokant
C, G, H

Alkoholfreie Getränkeempfehlung

Virgin Spritz	Monin Aperitivo 0.0 | Orangensaft | Ginger Ale | Sprudel	7,50
Virgin Hugo	Holunderblütensirup | frische Limette | Minze | Ginger Ale	8,90
Berry-Rosmarin-Fizz	Johannisbeere | Zitronensaft | Rosmarin | Mineralwasser	8,90
Flora Spritz	Monin Aperitivo 0.0 | Traubensaft | Tonic Water	7,50
Amaro Zero	Rum 0.0 | Mandelsirup | Johannisbeere | Honig	8,90

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.