

RESTAURANT

MaxWell

Herzlich willkommen

im Der Heidehof

Mit Leidenschaft und Liebe zum Detail verwöhnen wir Sie mit Gerichten aus besten saisonalen und regionalen Zutaten. Lassen Sie sich von unserer Sommerkarte verführen und genießen Sie unvergessliche Augenblicke voller Genuss.

Ihr Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Vorspeisen

Ein verführerischer Auftakt mit feinen, saisonalen Zutaten.

YUZU-GEBEIZTER LACHS

23 €

Dill-Labneh | Gurken-Relish mit Reisessig | Radieschen |
Forellenkaviar | Shisoöl | Roggen-Crunch

A, D, G

RINDERCARPACCIO

23 €

weiße Miso-Senf-Vinaigrette | Rucola | gereifter Comté |
eingelegte Shiitake | Salted-Caramel-Chip

F, G, M, N

BURRATA

19 €

Urtomaten | Ponzu-Zitronenöl | geröstetes Sesam |
Basilikum-Shiso-Salat | geröstetes Sauerteigbrot

A, D, F, G, N

Suppen

Wärme und Tiefe in jedem Löffel.

WEIßE TOMATENESSENZ

13 €

Tomatenconcassé | gebackene Wan-Tan-Teigblätter
(vegetarisch)
A, C, G

ASIATISCHE KOKOS-CREMESUPPE

14 €

leichte Chilinode | Kaffir-Limette | Koriander |
Black-Tiger-Garnele
B

Hauptgänge

Herzhafte Hauptdarsteller aus Küche und Heimat.

SECRETO VOM IBERICO-SCHWEIN36 €

Rosmarin-Honig-Jus | Bärlauchgnocchi | grüner Spargel | geschmorte Kirschtomaten

A, C, L

RINDERFILET38 €

Portweinjus | Kartoffelgratin | Sommergemüse

Portweinjus als Supplement

G, O, L

LAMMCARREE36 €

Ras el Hanout | Auberginenpüree | Couscous | Granatapfeljus

A, L

WIENER SCHNITZEL VOM KALB29 €

Preiselbeeren | dazu wahlweise Kartoffel-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln oder Pommes frites

A, C, M

Hauptgänge

Fortsetzung unserer Hauptgänge.

MAISHÄHNCHENBRUST FLAMBIERT

28 €

Zitronenthymian-Jus | Orecchiette mit gerösteter Miso-Butter | Pistogemüse | Shiso-Gremolata

A, C, F, G

GELBSCHWANZMAKRELE

32 €

gebraten mit Nori-Kruste | Kartoffel-Mousseline mit Wasabi-Öl | glasierte Babykarotten | Safran-Dashi-Beurre-Blanc

D, G

GEFLÄMMTE MINI-ZUCCHINI

28 €

Whipped Feta | Harissa-Tomatenragout mit geräucherter Paprika | Minz-Kefir

G

FRISCHE TAGLIATELLE

24 €

Pfifferlinge | leichte Soja-Rahmsoße | Frühlingslauch

A, C, F, G

Desserts

Ein süßer Schlusspunkt für besondere Momente.

ERDBEER-TIRAMISU PISTAZIE

15 €

Engelshaar | Pistaziencreme | Basilikum-Zitronensorbet
A, C, G, H

CRÈME BRÛLÉE

11 €

Kokoseis | Krokant
C, G, H

SCHOKOLADENVARIATION

14 €

Tonkabohnenganache | marinierte Beeren |
Schoko-Espresso-Mousse
C, F, G

Unsere Küche

Tobias Kirmse - Küchenleitung

Unsere Küche lebt von saisonalen, regionalen Produkten und einer Prise Weltoffenheit. Klassische Handwerkskunst trifft auf moderne Akzente – für Gerichte, die Vertrautes neu interpretieren und mit unerwarteten Details überraschen.

Wir arbeiten eng mit Erzeugern aus der Region zusammen und achten auf kurze Wege, Frische und Nachhaltigkeit. So entsteht eine Karte, die sich mit den Jahreszeiten wandelt und immer wieder neu zu entdecken ist.

Guten Appetit!

Zusatzstoffe & Allergene

Bitte sprechen Sie uns an – unser Team berät Sie gerne ausführlich zu Zutaten, Allergenen und Unverträglichkeiten.

ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte (Nüsse)
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid / Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch / Laktose	R	Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1	mit Farbstoff	6	geschwärzt
2	mit Konservierungsstoff	7	gewachst
3	mit Antioxidationsmittel	8	mit Phosphat
4	mit Geschmacksverstärker	9	mit Süßungsmitteln
5	geschwefelt	10	enthält Koffein