

SPEISEN

Salate

Burrata | 16,00€

dazu Wildkräutersalat, Soja Tomaten, Tomaten-Vinagrette, Pesto

Caesar Salad | 9,00€

mit Garnelen | 16,50€

mit Bacon | 12,00€

Flammkuchen

Klassisch | 14,50€

Speck, Zwiebeln, Käse

Rosmarin | 14,50€

Zwiebeln, Käse, Flor de Sal, Rosmarin

Ziegenkäse | 15,50€

Ziegenkäse, Birne, Quittengelee, Rosmarin

Chef's Choice | 17,50€

WABNITZ SPECIAL

Die Heideplatte

Eine Auswahl an regionalen Wurst- und Schinkenspezialitäten
von unserem Landschlachter Isermann | 18,00€

Die Käseplatte

Eine Auswahl an hochwertigen Käsesorten: Genießen
Sie eine Vielfalt an Geschmäckern – von mild und
cremig bis kräftig und würzig | 18,00€

Heide meets Käse

für 2 Personen

Eine Kombination aus der Heideplatte
und der Käseplatte | 35,00€



SPEISEN

Kleine Weinbegleiter

Wir bieten euch ein authentisches und einzigartiges Dining-Erlebnis mit Spezialitäten aus den Weinregionen Europas. Unsere Menüs umfassen eine Vielzahl von delikateten Gerichten, serviert in kleinen Schälchen. Dabei verwenden wir nur frische, hochwertige Zutaten aus ausgesuchten europäischen Weinregionen.

VEGETARISCH

Brotkorb | 6,50€
mit 3 verschiedenen Sorten

Brotkorb mit dreierlei Dip | 9,50€
mit Aiolidip, Tomatendip, Kräuterdip

Oliven-Variation | 5,00€
schwarze & grüne Oliven

Potato Dippers | 6,00€
mit Trüffelmayo

Papas Arrugadas | 5,00€
Kanarische Kartoffeln mit Salzkruste und Aioli

KÄSE

Schafskäse aus dem Ofen | 10,00€
mit Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch

Gratinierter Ziegenkäse | 12,00€
mit Birne, Thymian, Honig, gerösteten Walnüssen

Parmesan-Brocken | 7,00€
mit Crema di Balsamico Tartufo



SPEISEN

Kleine Weinbegleiter

FISCH

Wildfanggarnelen in Chili-Knoblauch-Sud | 10,00€
mit Tomate, Paprika

Crispy Prawns | 7,00€
Knusprig gebackene Garnelen in Tempura-Teig mit Chili-Mayo

Wolfsbarschfilet im Pergament | 15,00€
mit Knollensellerie, Möhre, Lauch, Butter

Sardinen mit Sherry | 16,00€
Sardinen von der Algara in Olivenöl, dazu 5cl PX-Sherry von Ximénez-Spinola

FLEISCH

Albondigas | 6,00€
Spanische Hackbällchen in Tomatensauce

Duroc-Bäckchen in Portwein | 15,00€
mit Kartoffelpüree

Chorizo | 8,00€
in Honig-Rotwein-Sud

Carpaccio di Carne Salada | 12,00€
mit Parmesan, Rucola, Crema di Balsamico Tartufo

Datteln im Speckmantel | 6,00€

Dessert

Schokoladensoufflé | 10,00€
mit flüssigem Kern & Mangosorbet

Affogato Perfetto | 7,00€
Vanilleeis mit Amarettini-Crunch, Karamell-Sauce und Espresso

