

# SPEISEN

## Salate

Burrata | 14,00€

*dazu Rucola, 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 geröstetem Brot, 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*

