

GOURMET BISTRO



*Herzlich
Willkommen!*

Schön, dass Sie da sind...

So wie wir stets ein besonderes Augenmerk auf Frische, Zubereitung (*möglichst ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker*) und hochqualitative hauseigene Produkte haben, haben wir auch stets ein Ohr für Ihre Wünsche, Fragen, Anregungen, Kritik sowie Ideen und werden versuchen, diese in die Tat umzusetzen. Wir werden Ihnen jedes Gericht möglichst rasch servieren – so rasch, wie es bei einer frischen Zubereitung möglich ist.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen einige Gerichte auch laktosefrei an. Bitte fragen Sie unser Personal. Außerdem besteht die Möglichkeit, viele Gerichte als kleine Portion zu bestellen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei Ihrer kleinen Auszeit vom Alltag.



GOURMET BISTRO



Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse (A,G,H,J,W,8,9)	
Kartoffel-Espuma Kartoffelstroh Schinkenchip Kräuteröl Rucola	9,90
Geräucherte Forelle (A,G,H,J,W,8,9)	
Griechischer Joghurt Shitake Speck Röstzwiebeln Panko Zitrone Thymian Kaviar Miso	12,90
Vitello tonnato (G,H,J,W,8,9)	
aus der Kalbskeule Thunfisch Mayonnaise frittierte Kapern Salat halbgetrocknete Tomaten Zitronenöl	9,90
Beef Tatar (A,C,E,G,H,I,J,8,13)	
Avocado rote Zwiebel frittierter französischer Knoblauch Senfkaviar Teriyakisauce Whisky Wachtelei Parmesanchip	12,90

Suppen & Eintöpfe

Mediterrane Fischsuppe (A,B,D,I,13)	
klein	10,90
groß mit Garnele	15,90
Curry-Fischsuppe (A,B,D,K,F,H,1,3)	
klein	10,90
groß mit Garnele	15,90
Mediterranes Garnelenragout	
Tomaten Paprika Knoblauch Rosmarin Petersilie Thymian Zitrone Pimentos	
3 Riesengarnelen 8/12 & zwei Scheiben Knoblauchbrot	15,90
6 Riesengarnelen 8/12 & vier Scheiben Knoblauchbrot	22,90

GOURMET BISTRO



Salate

	klein	groß
Gemischter Salat	6,90	9,90
wahlweise mit:		
Hähnchenbruststreifen	10,90	15,90
Fischfilet (F)	15,90	21,90
Rinderfilets spitzen	16,90	24,90
Riesengarnelen 8/12, 3 Stück / 6 Stück	16,90	22,90

Zu allen Salaten reichen wir unser hausgemachtes Balsamico (J,8) oder Sylter Dressing (C,8).

Pasta

Hausgemachte frische Zurheide-Pasta aus unserer Düsseldorfer Pastamanufaktur

Spaghetti „Aglio e Olio“ (G,E) Olivenöl Knoblauch Petersilie	9,90
wahlweise mit:	
4 Riesengarnelen 8/12 (A,B,C)	18,90
Pasta Parmesan (A,C) Spaghetti oder Pappardelle Parmesan Eigelb Olivenöl	10,90
wahlweise mit:	
Grillgemüse	13,90
Hähnchenbruststreifen	15,90
Rinderfiletstreifen	21,90
Spaghetti Carbonara (A,C) Guanciale Pecorino Ei Olivenöl	14,90
Gnocchi (A,C,I) Tomatensauce Rinderfilets spitzen Ricotta Paprika Rucola	15,90

Pinsa

	klein	groß
Pinsa (A,C,E,G,H,I,J,8)	9,90	16,90
Tomatensauce halbgetrocknete Tomaten Oliven Peperoni Fetakäse Rucolapesto Zitronenöl		
Pinsa (A,C,E,G,H,I,J,8,13)	12,90	21,90
Crème-fraîche Rinderfilets spitzen Tomaten Rucola Parmesan Pinienkerne Trüffelbutter Jus		

alternativ mit 2 o. 4 Garnelen



Fleisch & Steaks

Australisches Jack's Creek Black Angus Beef

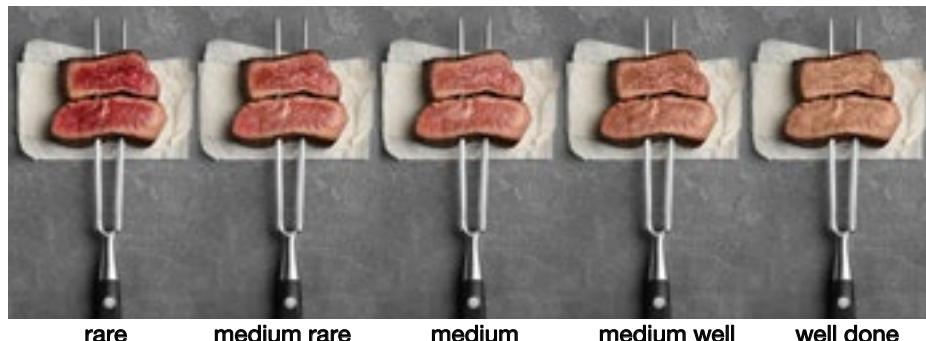
In den schier endlosen Weiten von New South Wales genießen die Rinderherden ein sehr angenehmes Klima und werden in 3. Generation und ohne künstliche Futtersätze gezüchtet.

Rumpsteak (ca. 300 g)	28,90
Filet-Steak (ca. 200 g)	39,90
Filet-Steak (ca. 300 g)	49,90

Argentinisches Ojo de Agua

In den feuchten und fruchtbaren Weiten der Pampa Húmeda züchtet der Schweizer Popstar Dieter Meier („Yello“) auf den über 70.000 Hektar seiner Farm Ojo de Agua (Auge des Wassers) Hereford- und Angus-Rinder in absoluter Freiheit und ganzjähriger Weidehaltung.

Filet-Steak (ca. 200 g)	29,90
Filet-Steak (ca. 300 g)	38,90



Zu allen Steaks servieren wir Pommes Frites und Salat mit Balsamico (J,8) oder Sylter Dressing (J,8). Dazu reichen wir hausgemachte Kräuterbutter (G).

GOURMET BISTRO



Fleisch

Currywurst (A,C,E,G,H,I,J,8,13)	16,90
Mango Ananas Paprika Garam Masala Curry Pommes Frites Pumpernickelmayo	
Hähnchencurry (A,C,E,G,H,I,J,8,13)	19,90
Garam Masala Curry Kokosmilch Gemüse Basmatireis	
Zurheides Grillteller (A,C,E,G,H,I,J,8,13)	25,90
Rindermedaillon Schweinebauch Hähnchenbrust Maiskolben Pimentos Ofenkartoffel Parika-Ricotta-Dip Zurheide BBQ-Sauce	
Schweineschnitzel (A,C,E,G,H,I,J,8,13)	15,90
aus dem Schweinerücken Pommes Frites Salat	
Kalbsschnitzel (A,C,E,G,H,I,J,8,13)	29,90
aus der Kalbskeule Röstkartoffeln Salat Preiselbeeren	
John Stone Burger (A,C,G,2,3,9)	22,90
250g Rinderpatty Laugen-Bun Mascarpone halbgetrocknete Tomaten gepickelter Knoblauch Raclette Käse Mozzarella Tomate rote Zwiebel Rucola flame roasted Paprika-Dip Kokos Zitronengras Rösti Pommes	

Beilagen

Röstkartoffeln (2,3)	4,00
Pommes Frites (2,3)	3,50
Bunter Salat (J,8)	4,00
Grillgemüse	4,00
Ofenkartoffel mit Sour Cream (G)	4,50
Hausgemachter Rinderjus (A,G,I,1,13)	3,00
Hausgemachte Pfeffersauce (A,G,I,1,13)	3,50
Hausgemachte Barbecue-Sauce (J,8)	2,50
Trüffelmayo	2,00
Mayonnaise (C,J) oder Ketchup (8)	1,50

GOURMET BISTRO



Etwas Süßes zum Dessert

Affogato

Vanille	4,90
Vanilleeis Espresso Sahne	
Schokolade	4,90
Schokoladeneis Espresso weiße Schokolade Sahne	
Nuss	6,90
Nusseis Espresso karamellisierte Nüsse Sahne	
Pistazie	7,90
Pistazieneis Espresso Pistazien Sahne	

Hochprozentige Toppings

Crema Alpina	2,90
Baileys	4,90
Mandelgrappa	4,90
Whisky	6,90

Amarettini je Stück	1,00
Amarettini 3 Stück	2,50
Florentiner je Stück	3,50
Espresso o. Kaffee + 1 Florentiner o. 3 Amarettini	4,90
Cappuccino + 1 Florentiner o. 3 Amarettini	5,90
Dessert der Woche	8,90

wechselt alle 14 Tage. Sprechen Sie uns gerne an.

GOURMET BISTRO



Getränke

Limonaden

Coca-Cola 0,2 L (1,6,9)	2,80
Original, Zero oder Light	
Mezzo Mix 0,2 L (1,6,9)	2,80
Fanta Orange 0,2 L (1,2,3)	2,80
Sprite 0,2 L (1,6,9)	2,80

Fruchtschorlen

ViO Apfelschorle 0,25L	2,80
ViO Johannisbeerschorle 0,25L	2,80
ViO Rhabarberschorle 0,25L	2,80

Wasser

Rheinfels Mineralwasser 0,25 L 0,75 L still oder feinperlig	2,50 5.90
---	-------------

Schweppes

Tonic Water 0,2 L (7)	2,80
Bitter Lemon 0,2 L (7)	2,80

100% Direktsäfte

Orange, Apfel (naturtrüb) oder Ananas 0,2 L	2,80
1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,2 L	3,50

Biere

	0,33 L	0,5 L
Stauder	3,00	
Pils, alkoholfrei, Radler oder Malzbier		
Benediktiner	4,90	
Weizenbier oder Weizenbier alkoholfrei		
Duckstein	4,90	

GOURMET
BISTRO



Weißweine

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Pinot Gris (I,8) (Domaine Ville de Colmar, Frankreich, Elsass) Halbtrocken, blumig, fruchtig Eignet es sich hervorragend zu reifem Käse und Geräuchertem.	3,90	5,90	15,90
Coteaux du Layons (I,8) (Domaine Baumards, Frankreich, Loire) Edelsüß, feinwürzig, elegant Perfekt zu Weichkäse, Blauschimmel- und Hartkäse, fruchtigen Desserts.	4,90	8,90	24,90
Riesling (I,8) (Tom Benz, Deutschland) Feinherb, fruchtig, süß Perfekt zu Fisch, geschmortem Gemüse.	3,90	6,90	21,90
Grauburgunder (I,8) (Weingut Metzger, Deutschland, Pfalz) Trocken, üppig, raffiniert Perfekt zu Risotto und Pastagerichten.	3,90	6,90	21,90
Sauvignon Blanc Fumé (I,8) (Weingut Oliver Zeter, Deutschland, Pfalz) Trocken, sehr elegant, Schmelz Perfekt zu hellem Fleisch, Fisch und feiner Küche.	4,90	8,90	24,90
Chardonnay „Gaun“ (I,8) (Weingut Alois Lageder Italien, Südtirol) Trocken, feiner Schmelz, wenig Säure Perfekt zu Fisch, Geflügel und geschmorten Gemüse.	4,90	8,90	24,90
Lugana (I,8) (Azienda Monte del Frà, Italien, Gardasee) Trocken, mineralisch, cremig Perfekt zu Antipasti, Pasta-Gerichten, gegrilltem Fisch oder weißem Fleisch.	4,90	8,90	24,90

Unsere Empfehlung zum Dessert

Sauternes (I,8) (Domaine Luius, Frankreich, Bordeaux) Süßer Dessertwein, ausgewogen zwischen Säure und Zucker Perfekt zu Weichkäse, Blauschimmel- und Hartkäse. Am besten zu Crème Brûlée.	5,90	15,90
--	------	-------

GOURMET BISTRO



Roséweine

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Rosa dei Frati (l,8) (Cà dei Frati, Italien) trocken, beerig, zart Passt zu Fisch, Geflügel, Gemüse, Salat, Risotto.	3,90	6,90	18,90
Aix Rosé de Provence (l,8) (Trocken, fruchtig, knackig frisch) Edelsüß, feinwürzig, elegant Perfekt zu Geflügel, Meeresfrüchten, mediterranen Salaten	4,90	8,90	19,90
Schneider „Saigner“ (l,8) (Frankreich, Provence) Trocken, fruchtig, beerig Perfekt zu Fisch, Geflügel, Vegetarischem.	5,90	9,90	22,90

GOURMET BISTRO



Rotweine

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Filarmonia (Monastrell, Syrah, Merlot) (I,8) (Bodegas La Purísima, Spanien, Yecla) Halbtrocken, beerig, viel Frucht Passend zu Steak, Pasta und würzigem Käse.	3,90	6,90	14,90
Rioja Riserva, Vina Alberdi (I,8) (La Rioja Alta, Spanien) Trocken, beerig, oppulent Perfekt zu Filet, Steak und geschmortem Fleisch.	5,90	8,90	22,90
Old World „Cuvee“ (I,8) (Fattoria Le Pupille, Italien, Maremma) Trocken, kräftig, würzig Perfekt zu Filet und feiner Küche.	6,90	10,90	26,90
Primitivo di Manduria Riserva „Anniversario 62“ (I,8) (Cantine San Marzano, Italien, Apulien) Trocken, kraftvoll, weich, vollmundig Zu kräftigen Fleischgerichten (Rind, Wild), Gans und gereiftem Schnittkäse.	6,90	10,90	26,90

Unsere Empfehlung zum Dessert

Primitivo di Manduria dolce naturale „Il Madrigale“ (I,8) (Produttori Vini Manduria, Italien, Apulien) Sweet dreams come true Perfekt zum Dessert, würzigem Käse und trockenem Gebäck.	4,90	7,90	19,90
---	------	------	-------

Heißgetränke

	klein	groß
Kaffee	2,50	3,20
Cappuccino (G)	3,30	4,20
Espresso	2,50	3,20
Espresso Macchiato (G)	2,70	3,50
Irish Coffee		6,90
Milchkaffee (G)		4,20
Latte Macchiato (G)		4,20
Matcha Latte Macchiato (G)		4,50
Kakao		3,90
Portion Sahne (G,8)		0,60

Iced

Iced Kaffee	4,20
Eis Kaffee	4,90
Iced Latte Macchiato	4,90
Iced Matcha Latte Macchiato	5,50

Alternativ auch mit Hafer | Soja | laktosefreier Milch

Zurheide Teespezialitäten

Frischer Minz Tee 0,3L	3,50
Frischer Ingwer Tee 0,3L	3,50
Frischer Matcha Tee 0,3L	3,50
Zurheide-Tee aus dem Hamburger Teespeicher:	
Kräuter Tee 0,3L	2,80
Rooibos Tee 0,3L	2,80
Früchte Tee 0,3L	2,80
Grüner Tee 0,3L	2,80
Darjeeling (schwarzer Tee) 0,3L	2,80
Portion Honig	0,50

GOURMET BISTRO



Aperitifs

Martini	4 cl	0,2 L
Martini Bianco		
Monin Bitter Orange		6,90
alkoholfrei		
Campari Orange		7,90
Campari I Orangensaft		
Aperol Spritz		7,90
Aperol I Secco I Orange I Soda		
Lillet Wild Berry		8,90
Lillet Blanc I Schweppes Wild Berry I Berries		

Cocktails / Longdrinks

Bacardi Sprite	0,3 L
Weißer Rum I Sprite I Limette I Minze	6,90
Gin Tonic*	7,90
Gin I Tonic Water I gegrillte Zitrone I Rosmarin	
Gin Mojito*	8,90
Gin I Minze I Limette	
Gin Wild Berry*	8,90
Gin I Waldbeere I Thymian	
Moscow Mule	8,90
Vodka I Ginger Beer I Limette I Gurke I Minze	
Fanta Mojito	8,90
Fanta I Weißer Rum I Limette I Minze I brauner Zucker	
KiBa Royal	9,90
Brandy I Vodka I Weißer Rum I Bananensaft I Kirschsaft	

*Auch als
alkoholfreie
Variante
möglich!

Digestifs

Scheibel	2 cl	4 cl
Kirschwasser oder Williams Birne		
Nonino Grappa versch. Sorten	4,90	
Liköre versch. Sorten	4,90	
Whisky versch. Sorten	6,90	
Bourbon versch. Sorten	6,90	
Rum versch. Sorten	6,90	
Brandy versch. Sorten	7,90	
Baileys		4,90
Ramazzotti		4,90
Jägermeister		4,90



Zusatzstoffe und Hinweise zu den Allergenen

- A** Glutenhaltiges Getreide
(Weizen/Roggen/Dinkel/Gerste)
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fische
- E** Erdnüsse
- F** Sojabohnen
- G** Milch (einschl. Laktose)
- H** Schalenfrüchte
(Mandeln/ Haselnüsse/Cashews
Pecannüsse/ Paranüsse/
Pistazien/Macadamianüsse)
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid und Sulfite
- M** Lupinen
- W** Walnüsse
- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoffen
- 3** mit Antioxidationsmitteln
- 4** mit Geschmacksverstärkern
- 5** Geschwefelt
- 6** Gewachst
- 7** mit Phosphat
- 8** mit Süßungsmitteln
- 9** mit Zucker und Süßungsmitteln
- 10** enthält eine Phenylalaninquelle
- 11** Koffeinhaltig
- 12** Cheninhaltig
- 13** Alkoholhaltig
- 14** Geschwärzt
- 15** enthält Sulfite

Alle unsere Gerichte können Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Eiern, Fisch, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulphiten enthalten.

Bei Fragen zu den allergenen Stoffen wenden Sie sich bitte an unser Service- oder Küchenpersonal.

Weine enthalten von Natur aus immer Sulfite. Dennoch setzt man Weinen zur Haltbarmachung und Stabilisierung Sulfite zu. Den hier enthaltenen Weinen ausdrücklich nicht zur Schönung.