



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.



## 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**

## Salate

### Gemischter Salat

klein groß

6,90 9,90

wahlweise mit:

Hähnchenbruststreifen

10,90 15,90

Fischfilet (F)

15,90 21,90

Rinderfiletspitzen

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 | Rinderfiletspitzen | Ricotta | Paprika | Rucola

15,90

## Pinsa

### Pinsa (A,C,E,G,H,I,J,8)

klein groß

9,90 16,90

Tomatensauce | halbdgetrocknete Tomaten | Oliven |

Peperoni | Fetakäse | Rucolapesto | Zitronenöl

### Pinsa (A,C,E,G,H,I,J,8,13)

12,90 21,90

Crème-fraîche | Rinderfiletspitzen | 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.

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

### 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.

<b>Filet-Steak (ca. 200 g)</b>	<b>29,90</b>
<b>Filet-Steak (ca. 300 g)</b>	<b>38,90</b>



rare      medium rare      medium      medium well      well done

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

## Fleisch

<b>Currywurst</b> (A,C,E,G,H,I,J,8,13)	16,90
Mango   Ananas   Paprika   Garam Masala Curry   Pommes Frites   Pumpernickelmayo	
<b>Hähnchencurry</b> (A,C,E,G,H,I,J,8,13)	19,90
Garam Masala Curry   Kokosmilch   Gemüse   Basmatireis	
<b>Zurheides Grillteller</b> (A,C,E,G,H,I,J,8,13)	25,90
Rindermedaillon   Schweinebauch   Hähnchenbrust   Maiskolben   Pimentos   Ofenkartoffel   Parika-Ricotta-Dip   Zurheide BBQ-Sauce	
<b>Schweineschnitzel</b> (A,C,E,G,H,I,J,8,13)	15,90
aus dem Schweinerücken   Pommes Frites   Salat	
<b>Kalbsschnitzel</b> (A,C,E,G,H,I,J,8,13)	29,90
aus der Kalbskeule   Röstkartoffeln   Salat   Preiselbeeren	
<b>John Stone Burger</b> (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

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

## 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

2 cl 4 cl

**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.

## Getränke

### Limonaden

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

### Fruchtschorlen

<b>ViO Apfelschorle</b> 0,25 L	2,80
<b>ViO Johannisbeerschorle</b> 0,25 L	2,80
<b>ViO Rhabarberschorle</b> 0,25 L	2,80

### Wasser

<b>Rheinfels Mineralwasser</b> 0,25 L   0,75 L still oder feinperlig	2,50   5,90
---	-------------

### Schweppes

<b>Tonic Water</b> 0,2 L (7)	2,80
<b>Bitter Lemon</b> 0,2 L (7)	2,80

### 100% Dircktsäfte

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

### Biere

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



## Weißweine

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

## Unsere Empfehlung zum Dessert

<b>Sauternes</b> <sup>(1,8)</sup>	<b>5,90</b>	<b>15,90</b>
(Domaine Lului, Frankreich, Bordeaux)		
<b>Süßer Dessertwein, ausgewogen zwischen Säure und Zucker</b>		
Perfekt zu Weichkäse, Blauschimmel- und Hartkäse.		
Am besten zu Crème Brûlée.		



## Roséweine

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

## Rotweine

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

## Unsere Empfehlung zum Dessert

<b>Primitivo di Manduria dolce naturale</b>			
<b>„Il Madrigale“</b> <sup>(1,8)</sup>	<b>4,90</b>	<b>7,90</b>	<b>19,90</b>
(Produttori Vini Manduria, Italien, Apulien)			
Sweet dreams come true			
Perfekt zum Dessert, würzigem Käse und trockenem Gebäck.			

## 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
---------------	------

## Aperitifs

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

## Cocktails / Longdrinks

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

*\*Auch als  
alkoholfreie  
Variante  
möglich!*

## Digestifs

	2 cl	4 cl
<b>Scheibel</b>	<b>4,50</b>	
Kirschwasser oder Williams Birne		
<b>Nonino Grappa</b> versch. Sorten	<b>4,90</b>	
<b>Liköre</b> versch. Sorten	<b>4,90</b>	
<b>Whisky</b> versch. Sorten	<b>6,90</b>	
<b>Bourbon</b> versch. Sorten	<b>6,90</b>	
<b>Rum</b> versch. Sorten	<b>6,90</b>	
<b>Brandy</b> versch. Sorten	<b>7,90</b>	
<b>Baileys</b>		<b>4,90</b>
<b>Ramazotti</b>		<b>4,90</b>
<b>Jägermeister</b>		<b>4,90</b>

## 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.