



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
Gebeizter Lachs (A,C,F,K,2,9)	
Miso Wakame Sesamhippe	12,90
Vitello Tonnato (G,H,J,W,8,9)	
aus der Kalbskeule Thunfisch Mayonnaise frittierte Kapern Salat halbtrocknete 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.

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



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

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)	24,90
Rinderpatty Brioche-Bun Bärlauchmayo Salat Camembert grüner Spargel Spargelschinken Rösti-Pommes Frites	

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

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

Coca-Cola 0,2L (1,6,9) Original, Zero oder Light	2,80
Mezzo Mix 0,2L (1,6,9)	2,80
Fanta Orange 0,2L (1,2,3)	2,80
Sprite 0,2L (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 0,25L 0,75L still oder feinperlig	2,50 5,90
---	-------------

Schweppes

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

100% Direktsäfte

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

Biere

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

Weißweine

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

Unsere Empfehlung zum Dessert

Sauternes ^(1,8)	5,90	15,90
(Domaine Luius, Frankreich, Bordeaux)		
Süßer Dessertwein, ausgewogen zwischen Säure und Zucker		
Perfekt zu Weichkäse, Blauschimmel- und Hartkäse.		
Am besten zu Crème Brûlée.		

Roséweine

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

Rotweine

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

Unsere Empfehlung zum Dessert

Primitivo di Manduria dolce naturale			
„Il Madrigale“ ^(1,8)	4,90	7,90	19,90
(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

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

Cocktails / Longdrinks

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

***Auch als alkoholfreie Variante möglich!**

Digestifs

	2 cl	4 cl
Scheibel	4,50	
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
Ramazotti		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** Geschwärtzt
- 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.