



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)
weißer Balsamico | Mandeln | Haselnüsse |
Zwiebeln | Nektarine | Rucola 8,90

Vitello tonnato (G,H,J,W,8,9)
aus der Kalbskeule | Thunfisch | Mayonnaise |
frittierte Kapern | Salat | halbgetrocknete Tomaten | Zitronenöl 8,90

Fetakäse (A,G,H,J,W,8,9)
Thymianbrösel | halbgetrocknete Tomaten | Oliven | Peperoni |
Rucola | Pitabrot 8,90

Gebeizter Lachs (A,C,D,F,G,K,3)
Wasabi | Reisnudeln | Wakame | Sesam | Teriyaki-Dip 10,90

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

Suppen & Eintöpfe

Mediterrane Fischsuppe (A,B,D,I,13)
klein 9,90
groß mit Garnele 13,90

Curry-Fischsuppe (A,B,D,K,F,H,1,3)
klein 9,90
groß mit Garnele 13,90





Salate

Gemischter Salat

wahlweise mit:

Hähnchenbruststreifen

Fischfilet (F)

Rinderfiletspitzen

Riesengarnelen 8/12, **3 Stück / 6 Stück**

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

klein groß

6,90

10,90 15,90

15,90 21,90

16,90 24,90

16,90 22,90



Pasta

Hausgemachte frische Zurheide-Pasta aus unserer Düsseldorfer Pastamanufaktur

Spaghetti „Aglio e Olio“ (G,E)

Olivenöl | Knoblauch | Peperoni | 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)

Speck | Parmesan | Ei | Olivenöl

12,90

Gnocchi (A,C,I)

Tomatensauce | Rinderfiletspitzen | Ricotta | Paprika | Rucola

15,90

Pappardelle Bolognese (A,C,I,13)

Bolognese-Sauce | Parmesan

12,90

Pappardelle Büffelmozzarella (A,C,H,I,13)

Kräuterpesto | halbgetrocknete Tomaten |

Burrata | Haselnüsse | Rucola

14,90

Burrata „Büffelmozzarella“

4,00





Pinsa

	klein	groß
Pinsa (A,C,E,G,H,I,J,8,13) Tomatensauce Mozzarella	5,90	9,90
Pinsa (A,C,E,G,H,I,J,8,13) Tomatensauce Mozzarella Mangalica-Kochschinken	7,90	12,90
Pinsa (A,C,E,G,H,I,J,8,13) Tomatensauce Mozzarella Spanische Baguette Salami	7,90	12,90
Pinsa (A,C,E,G,H,I,J,8) Tomatensauce halbgetrocknete Tomaten Oliven Peperoni Fetakäse Rucolapesto Zitronenöl	9,90	16,90
Pinsa (A,C,E,G,H,I,J,8) Crème-fraîche Blattspinat Tomaten 4 Riesengarnelen Sauce Hollandaise Zitronenöl	10,90	19,90
Pinsa (A,C,E,G,H,I,J,8,13) Crème-fraîche Rinderfiletspitzen Tomaten Rucola Parmesan Pinienkerne Trüffelbutter Jus	12,90	21,90





Fleisch & Steaks

Australisches Jack's Creek Black Angus Beef

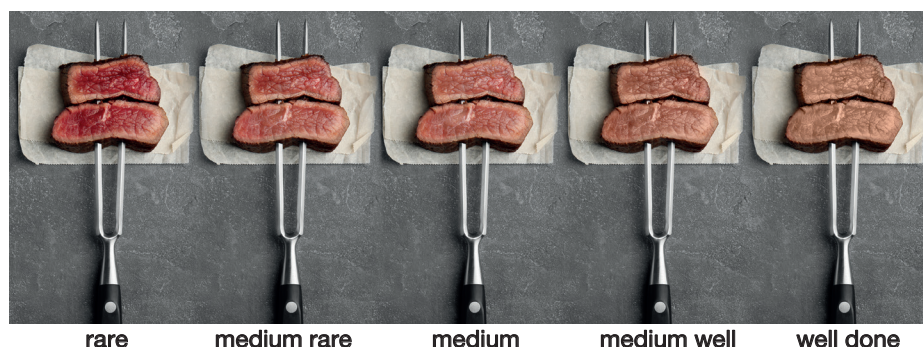
In den schier endlosen Weiten von New South Wales genießen die Rinderherden ein sehr angenehmes Klima und werden in 3. Generation und ohne künstliche Futtersätze gezüchtet.

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).

Gegen Aufpreis können Sie folgende Beilagen hinzufügen:

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



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 | Süßkartoffel Pommes Frites | Avocado-Dip



Etwas Süßes zum Dessert

Affogato

Vanille

3,90

Vanilleeis | Espresso | Sahne

Schokolade

3,90

Schokoladeneis | Espresso | weiße Schokolade | Sahne

Nuss

4,90

Haselnusseis | Espresso | karamellisierte Nüsse | Sahne

Pistazie

4,90

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

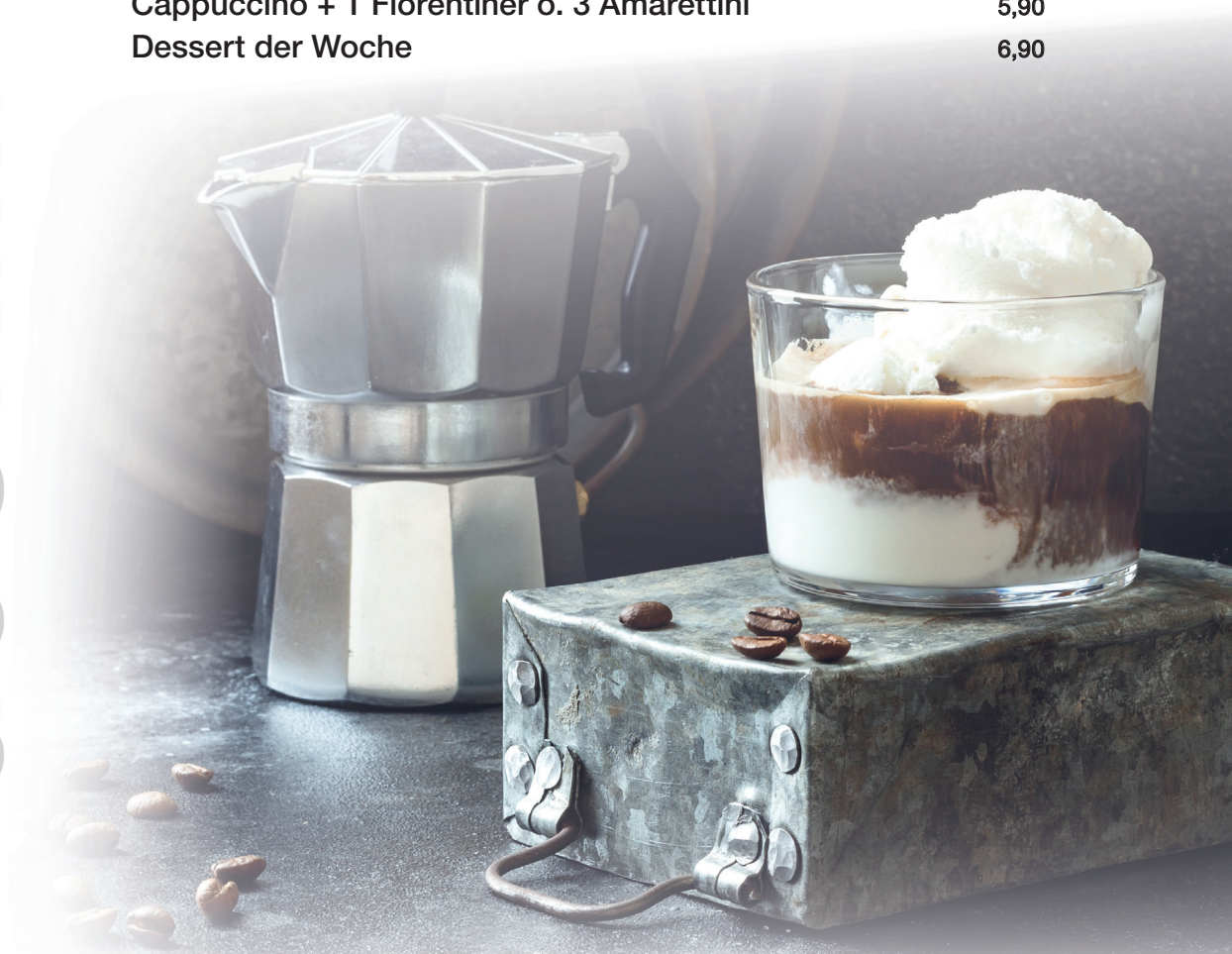
4,90

Cappuccino + 1 Florentiner o. 3 Amarettini

5,90

Dessert der Woche

6,90



Getränke

Limonaden

Coca-Cola 0,2 L (1,6,9) Original, Zero oder Light	2,80
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 0,25 L	2,80
ViO Johannisbeerschorle 0,25 L	2,80
ViO Rhabarberschorle 0,25 L	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% Dircktsäfte

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 Pils, alkoholfrei, Radler oder Malzbier	3,00	
Benediktiner Weizenbier oder Weizenbier alkoholfrei		4,90
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 „Gaun“ ^(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 Lului, 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) <i>trocken, beerig, zart</i> Passt zu Fisch, Geflügel, Gemüse, Salat, Risotto.	3,90	6,90	18,90
Aix Rosé de Provence ^(1,8) (Trocken, fruchtig, knackig frisch) <i>Edelsüß, feinwürzig, elegant</i> Perfekt zu Geflügel, Meeresfrüchten, mediterranen Salaten	4,90	8,90	19,90
Schneider „Saigner“ ^(1,8) (Frankreich, Provence) <i>Trocken, fruchtig, beerig</i> 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) (Bodegas La Purísima, Spanien, Yecla) <i>Halbtrocken, beerig, viel Frucht</i> Passend zu Steak, Pasta und würzigem Käse.	3,90	6,90	14,90
Rioja Reserva, Vina Alberdi ^(1,8) (La Rioja Alta, Spanien) <i>Trocken, beerig, opulent</i> Perfekt zu Filet, Steak und geschmortem Fleisch.	5,90	8,90	22,90
Old World „Cuvee“ ^(1,8) (Fattoria Le Pupille, Italien, Maremma) <i>Trocken, kräftig, würzig</i> Perfekt zu Filet und feiner Küche.	6,90	10,90	26,90
Primitivo di Manduria Reserva „Anniversario 62“ ^(1,8) (Cantine San Marzano, Italien, Apulien) <i>Trocken, kraftvoll, weich, vollmundig</i> 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“ ^(1,8) (Produttori Vini Manduria, Italien, Apulien) <i>Sweet dreams come true</i> 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





Aperitifs

Martini	4 cl	0,2 L
Martini Bianco	4,90	
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

Bacardi Sprite	0,3 L	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 Kirschsaff		

*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
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.