



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**

Stremellachs (A,C,G,I,L,8)

kleiner Reibekuchen | Frisee | Pfifferlinge | Sour Cream | Forellenkaviar **9,90**

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

wahlweise mit:

	klein	groß
Hähnchenbrust	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 | Schnittlauchöl 9,90

Spaghetti „Aglio Olio e Peperoncino“ (G,E)

Olivenöl | Knoblauch | Peperoni | Petersilie | Schnittlauchöl 9,90

wahlweise mit:

4 Riesengarnelen 8/12 (A,B,C) 18,90

Pasta Parmesan (A,C)

Spaghetti oder Tagliatelle | Parmesan | Eigelb | Olivenöl 10,90

wahlweise mit:

Grillgemüse 13,90

Hähnchenbrust 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)

Tomatensauce | halbdgetrocknete Tomaten | Oliven | Peperoni | Fetakäse | Rucolapesto | Zitronenöl

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

Crème-fraîche | Rinderfiletspitzen | Tomaten | Rucola | Parmesan | Pinienkerne | Trüffelbutter | Jus

alternativ mit 2 o. 4 Garnelen

Fleisch & Steaks

Australisches Jack's Creek Black Angus Beef

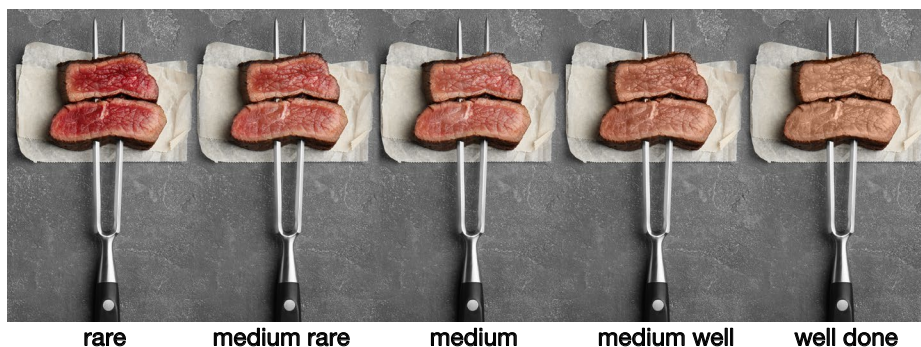
In den schier endlosen Weiten von New South Wales genießen die Rinderherden ein sehr angenehmes Klima und werden in 3. Generation und ohne künstliche Futtersätze gezüchtet.

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 Hähnchenoberkeule ohne Knochen Maiskolben Pimentos Ofenkartoffel Sour Cream	
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
Rinderpattie Laugen-Bun Tomatensalsa Rucola Tomate Balsamico-Zwiebel Pommes Frites Pesto-Mayonnaise	

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 5,90

Vanilleeis | Espresso | Sahne

Schokolade 5,90

Schokoladeneis | Espresso | weiße Schokolade | Sahne

Nuss 7,90

Nusseis | Espresso | karamellisierte Nüsse | Sahne

Pistazie 8,90

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 0,2 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)	4,50	6,90	20,90
(Domaine Ville de Colmar, Frankreich, Elsass)			
Halbtrocken, blumig, fruchtig			
Eignet es sich hervorragend zu reifem Käse und Geräuchertem.			
Coteaux du Layons ^(1,8)	5,90	9,90	28,90
(Domaine Baumards, Frankreich, Loire)			
Edelsüß, feinwürzig, elegant			
Perfekt zu Weichkäse, Blauschimmel- und Hartkäse, fruchtigen Desserts.			
Grauburgunder ^(1,8)	4,90	6,90	18,90
(Weingut Metzger, Deutschland, Pfalz)			
Trocken, fruchtig, charmant, süffig			
Perfekt zu Fisch, Geflügel, Kalb, Risotto und Pastagerichten.			
Chardonnay „Gau“ ^(1,8)	7,50	11,90	32,90
(Weingut Alois Lageder, Italien, Südtirol)			
Trocken, feiner Schmelz, wenig Säure			
Perfekt zu Fisch, Geflügel und geschmortem Gemüse.			
Lugana ^(1,8)	4,90	8,90	25,90
(Cantina Bulgarini, Italien, Pozzolengo)			
Trocken, frisch, fruchtig			
Passt zu gekochten oder gegrillten Fischgerichten, Pasta in alle Variationen.			
Riesling ^(1,8)	4,50	7,50	22,90
(Weingut Manz, Deutschland, Rheinhessen)			
Fruchtig, trocken			
Hervorragend zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und hellem Fleisch.			
Sauvignon Blanc ^(1,8)	4,50	7,50	21,90
(Weingut Zeter, Deutschland, Pfalz)			
Trocken, fruchtig, cremig, elegant			
Serviert wird er zu Pasta, Geflügel, asiatischen Gerichten und Salaten.			
Weißburgunder ^(1,8)	4,50	6,90	19,90
(Tina Pfaffmann, Deutschland, Pfalz)			
Fruchtig, trocken, nussig, filigran			
Zu Vorspeisen, leichter Küche und Fischgerichten.			
Sweetheart ^(1,8)	4,90		20,90
(Weingut Zeter, Sauvignon Blanc, süß)			
Fruchtig-exotisch, angenehme Säure und Fruchtsüße			
Hervorragend zu leichten Desserts.			
Weinschorle		6,90	
0,1 L Weißwein +0,25 L Mineralwasser			

Rotweine

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
I Muri Primitivo ^(1,8) (Vigneti del Salento, Italien, Apulien) Trocken, beerig, fruchtig Passend zum rotem Fleisch, Wild und Pasta.	3,90	6,50	17,90
Rioja Reserva, Vina Alberdi ^(1,8) (La Rioja Alta, Spanien) Trocken, beerig, opulent Perfekt zu Filet, Steak und geschmortem Fleisch.	6,90	9,90	31,90
Salice Salentino ^(1,8) (Fotora Le Pupille, Italien, Maremma) Trocken, kräftig, würzig Perfekt zum Filet und feiner Küche.	4,50	7,50	21,90
Circle of Life (Cuvée) ^(1,8) (Waterkloof, Südafrika, Stellenbosch) Trocken, frisch, fruchtig, weich Perfekt zu Filet und feiner Küche.	6,90	9,90	26,90
Primitivo di Manduria Riserva „Anniversario 62“ ^(1,8) (Cantine San Marzano, Italien, Apulien) Trocken, kraftvoll, weich, vollmundig. Zu kräftigen Fleischgerichten (Rind, Wild), Gans und gereiftem Schnittkäse.	6,90	10,90	34,90



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.	5,90	8,90	26,90
Villa Aix Rosé ^(1,8) (Frankreich, Provence) <i>Trocken, fruchtig, blumig</i> Perfekt zu Geflügel, Meeresfrüchten und mediterranen Salaten.	4,90	7,90	20,90
Pink ^(1,8) (Tina Pfaffmann, Deutschland, Pfalz) <i>Feinherb, fruchtig, frisch</i> Perfekt zu leichter Küche und würzigen Vorspeisen.	4,50	7,90	19,90

Sekt & Champagner

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Oberhausener Sekt (Deutschland) <i>Trocken oder halbtrocken</i>	3,90		15,90
Blanc de Noir (Tina Pfaffmann, Deutschland, Pfalz) <i>Brut, fruchtig, blumig, zart</i>	4,90		25,90
Champagner Réserve, DeSousa (Frankreich, Champagner) <i>Brut, fruchtig, saftig</i>	12,90		79,90

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
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** 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.