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)
Kürbis | Frisee | Kürbispesto | Walnuss | Rosine **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**

GOURMET BISTRO

Salate

	klein	groß
Gemischter Salat	**6,90**	**9,90**
wahlweise mit:		
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) **9,90**
Olivenöl | Knoblauch | Petersilie | Schnittlauchöl

Spaghetti „Aglio Olio e Peperoncino“ (G,E) **9,90**
Olivenöl | Knoblauch | Peperoni | Petersilie | Schnittlauchöl

wahlweise mit:

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

Pasta Parmesan (A,C) **10,90**
Spaghetti oder Tagliatelle | Parmesan | Eigelb | Olivenöl

wahlweise mit:

Grillgemüse **13,90**

Hähnchenbrust **15,90**

Rinderfiletstreifen **21,90**

Spaghetti Carbonara (A,C) **14,90**
Guanciale | Pecorino | Ei | Olivenöl

Gnocchi (A,C,I) **15,90**
Tomatensauce | Rinderfiletspitzen | Ricotta | Paprika | Rucola

Pinsa

	klein	groß
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,8,13) Crème-fraîche | Rinderfiletspitzen | Tomaten | Rucola | Parmesan | Pinienkerne | Trüffelbutter | Jus	**12,90**	**21,90**

alternativ mit 2 o. 4 Garnelen

GOURMET BISTRO

Fleisch & Steaks

Australisches Jack‘s Creek Black Angus Beef

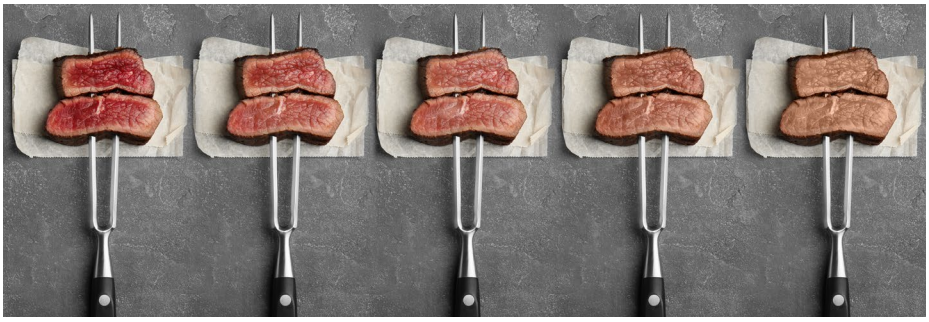
In den schier endlosen Weiten von New South Wales genießen die Rinderherden ein sehr angenehmes Klima und werden in 3. Generation und ohne künstliche Futtersätze gezüchtet.

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).

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 | 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

Cheeseburger **19,90**
Brioche Bun | Rinderpattie | Cheddar | Gewürzgurke | Zwiebel | Senf | Ketchup | Kartoffelecken | Paprika-Ricotta Dip

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 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.

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 0,25 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 — **2,50 | 5.90**
still oder feinperlig

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 Pils, alkoholfrei, Radler oder Malzbier	**3,00**	
Benediktiner Weizenbier oder Weizenbier alkoholfrei		**4,90**
Duckstein		**4,90**

GOURMET BISTRO

Weißweine

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Pinot Gris (l,8) (Domaine Ville de Colmar, Frankreich, Elsass) Halbtrocken, blumig, fruchtig Eignet es sich hervorragend zu reifem Käse und Geräuchertem.	**4,50**	**6,90**	**20,90**
Coteaux du Layons (l,8) (Domaine Baumards, Frankreich, Loire) Edelsüß, feinwürzig, elegant Perfekt zu Weichkäse, Blauschimmel- und Hartkäse, fruchtigen Desserts.	**5,90**	**9,90**	**28,90**
Grauburgunder (l,8) (Weingut Metzger, Deutschland, Pfalz) Trocken, fruchtig, charmant, süffig Perfekt zu Fisch, Geflügel, Kalb, Risotto und Pastagerichten.	**4,90**	**6,90**	**18,90**
Chardonnay „Gaun“ (l,8) (Weingut Alois Lageder, Italien, Südtirol) Trocken, feiner Schmelz, wenig Säure Perfekt zu Fisch, Geflügel und geschmortem Gemüse.	**7,50**	**11,90**	**32,90**
Lugana (l,8) (Cantina Bulgarini, Italien, Pozzolengo) Trocken, frisch, fruchtig Passt zu gekochten oder gegrillten Fischgerichten, Pasta in alle Variationen.	**4,90**	**8,90**	**25,90**
Riesling (l,8) (Weingut Manz, Deutschland, Rheinhessen) Fruchtig, trocken Hervorragend zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und hellem Fleisch.	**4,50**	**7,50**	**22,90**
Sauvignon Blanc (l,8) (Weingut Zeter, Deutschland, Pfalz) Trocken, fruchtig, cremig, elegant Serviert wird er zu Pasta, Geflügel, asiatischen Gerichten und Salaten.	**4,50**	**7,50**	**21,90**
Weißburgunder (l,8) (Tina Pfaffmann, Deutschland, Pfalz) Fruchtig, trocken, nussig, filigran Zu Vorspeisen, leichter Küche und Fischgerichten.	**4,50**	**6,90**	**19,90**
Sweetheart (l,8) (Weingut Zeter, Sauvignon Blanc, süß) Fruchtig-exotisch, angenehme Säure und Fruchtsüße Hervorragend zu leichten Desserts.	**4,90**		**20,90**
Weinschorle 0,1 L Weißwein +0,25 L Mineralwasser		**6,90**	

GOURMET BISTRO

Rotweine

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
I Muri Primitivo (I,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 (I,8) (La Rioja Alta, Spanien) Trocken, beerig, oppulent Perfekt zu Filet, Steak und geschmortem Fleisch.	**6,90**	**9,90**	**31,90**
Salice Salentino (I,8) (Fotoria Le Pupille, Italien, Maremma) Trocken, kräftig, würzig Perfekt zum Filet und feiner Küche.	**4,50**	**7,50**	**21,90**
Circle of Life (Cuvée) (I,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“ (I,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**

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.	**5,90**	**8,90**	**26,90**
Villa Aix Rosé (l,8) (Frankreich, Provence) Trocken, fruchtig, blumig Perfekt zu Geflügel, Meeresfrüchten und mediterranen Salaten.	**4,90**	**7,90**	**20,90**
Pink (l,8) (Tina Pfaffmann, Deutschland, Pfalz) Feinherb, fruchtig, frisch 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) Trocken oder halbtrocken	**3,90**		**15,90**
Blanc de Noir (Tina Pfaffmann, Deutschland, Pfalz) Brut, fruchtig, blumig, zart	**4,90**		**25,90**
Champagner Réserve, DeSousa (Frankreich, Champagner) Brut, fruchtig, saftig	**12,90**		**79,90**

GOURMET BISTRO

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 0,3 L	3,50
Frischer Ingwer Tee 0,3 L	3,50
Frischer Matcha Tee 0,3 L	3,50

Zurheide-Tee aus dem Hamburger Teespeicher:

Kräuter Tee 0,3 L	2,80
Rooibos Tee 0,3 L	2,80
Früchte Tee 0,3 L	2,80
Grüner Tee 0,3 L	2,80
Darjeeling (schwarzer Tee) 0,3 L	2,80
Portion Honig	0,50

GOURMET BISTRO

Aperitifs

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

Cocktails / Longdrinks

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

*Auch als alkoholfreie Variante möglich!

Digestifs

	2 cl	4 cl
Scheibel Kirschwasser oder Williams Birne	4,50	
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

GOURMET BISTRO

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 Phenylalainquelle

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.