



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 RESTAURANT

Zurheide!





GOURMET RESTAURANT

Zurheide!

Vorspeisen

Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido Kürbis (B,M,E,D,G,I,C)
mit feinen Aromen von Muskat, Ingwer-Honig,
Chili und Steirischem Kernöl 8,90

Knusprig gebackener Ziegenfrischkäse (M,E,D,G,I,C,8,1,2,3,B)
mit Tannenhonig, Kürbiskernen, Meersalz und buntem Pfeffer,
dazu frische Feige und Granatapfel 7,90

Bruschetta „Pomodore“ (3 Scheiben) (F,M,I,E,G)
geröstetes Brot, belegt mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum,
verfeinert mit Olivenöl 9,90

3 frische David Hervé Royal Austern (W,K)
serviert auf Eis und Zitrone 15,90

Antipasti 1 Person
gegrillte marinierte Gemüse, Oliven,
getrocknete Tomaten 9,90

Antipasti
mit italienischem Rohschinken
und Salami 14,90

Für weitere Informationen zu den Zusatzstoffen in Antipasti, Schinken und Salami halten wir einen
Ordner des Herstellers für Sie bereit.

Räucherlachs „Zurheide“ (F,M,I,E,G)
mit Kartoffelplätzchen, Sahnemeerrettich
und Salatbouquet 15,90

Suppen & Eintöpfe

Gebundene pikante Fischsuppe	(F,G,S,B,H,L,M,W,C,L,K)	klein	groß
mit Aromen von Curry und Sahne		14,90	18,90

Eintopf der Woche	(C,S,H,D,L,B,M,G,1,2,3,4,5)	9,90	12,90
--------------------------	-----------------------------	------	-------



GOURMET RESTAURANT

Zurheide!

Fisch & M(e)hr

Miesmuscheln nach Rheinischer Art (W,K,F,M,E,D,G,I,C)
mit Schwarzbrot 19,90

Paniertes Seelachsfilet (F,M,E,D,G,I,C,B,8)
mit Butterkartoffeln und Rote Beete Salat (Apfel, Zwiebel und Cassis) 19,90

Gebackenes Rotbarschfilet (F,M,D,G,I,C)
auf Dillschmorgurken in Rahm und Schwenkkartoffeln 21,90

Red Snapper (F,M,E,D,G,I,C)
auf Kokossauce mit Mango, frischem Koriander,
Zuckerschotenstroh und Basmati-Wildreis 29,90

Arktisches Saiblingsfilet (F,M,E,D,G,I,C)
in Butter sautiert auf Brandade (Kartoffelpüree mit Räucherfisch),
dazu leichte Meerrettichsauce und Salat 32,90

3 große Gambas (K,D,I,M)
mit gebratenen Zwiebeln und Knoblauch,
dazu buntes Salatbouquet 32,90



Vegetarisch

Stellen Sie sich aus der Speisekarte ihr Menü aus Gemüse und Beilagen
zusammen – ganz nach Ihrem Gusto!
Weitere wechselnde vegetarische Gerichte finden Sie in der
Tagesempfehlung.

Zu allen Salaten reichen wir unser Balsamico-Dressing. (S,E,I,D)

Alle unsere Gerichte können Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Eiern, Fisch,
Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, Weichtieren,
Schwefeldioxid und Sulphiten enthalten.



Lust auf Fleisch?

Whiskey-Pfefferschaschlick

vom Schweinefilet (ohne Spieß) (M,E,D,G,I,C,1,2,3,8)
mit Pommes Frites und Salat

18,90

Geschmorte Ferkelbäckchen

(M,E,D,G,I,C,1,2,3,8)
auf Belugalinsen mit Rosen-Blumenkohl-Gemüse

22,90

Rosa gebratene Entenbrust

(M,E,D,G,I,C,B,1,2,3,4,8)
auf Orangensauce mit gebackenen Kartoffelwürfeln und Mandelbrokkoli

26,90

Tranchen vom Kalbsrücken

(M,E,D,G,I,C,1,2,3,4)
in Parmesankruste gebacken, mit Spinat, Orecchiette Nudeln
und Masarpone-Limoncellosauce

34,90

Schnitzel vom Schweinefilet

(E,G,M,I,D)
in Butterschmalz gebraten, mit Pommes Frites und Salat

21,90

Zartes Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

(M,E,D,G,I,C,4)
in Butterschmalz gebraten, mit Pommes Frites,
Salat und Wildpreiselbeeren

34,90

Zu allen Salaten reichen wir unser Balsamico-Dressing. (S,E,I,D)

Alle unsere Gerichte können Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Eiern, Fisch, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulphiten enthalten.

GOURMET RESTAURANT

Zurheide!





GOURMET RESTAURANT

Zurheide!

Steaks aus aller Welt

Filet-Steak „Nebraska“ USA stark marmoriert, das wohl beste Steak der Welt	ca. 200 g 49,90	ca. 300 g 59,90
Rib-Eye-Steak USA das saftige, charakteristische Gourmet-Steak mit starker Marmorierung	ca. 300 g 47,90	ca. 400 g 57,90
Steakhüfte USA das Einsteiger Steak, fest und geschmackvoll	ca. 200 g 26,90	ca. 300 g 32,90
Filet-Steak „Irish Nature“ IRLAND super mager und zart	ca. 200 g 39,90	ca. 300 g 54,90
Rumpsteak „John Stone“ IRLAND leichte Dry Age Note, das ultimative Steak für Genießer	ca. 250 g 29,90	ca. 350 g 39,90
Filet-Steak SÜDAMERIKA der Geschmack der unendlichen Pampa	ca. 200 g 29,90	ca. 300 g 39,90
Surf and Turf ^(K) eine große gegrillte Gamba Aufpreis zum Steak Ihrer Wahl		9,90

Zu allen Steaks servieren wir Pommes Frites, Salat mit Balsamico-Dressing (S,E,I,D) und hausgemachte Kräuterbutter (L).

Für einen Aufpreis von **2,90€** können Sie zwischen einer Cognac-Pfeffer-Sauce (C,L,G,M,1,8), einer Champignon-Rahmsauce (C,L,G,M,1,8) oder einem Ajvar-Paprika-Jus wählen.

Alle unsere Gerichte können Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Eiern, Fisch, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulphiten enthalten.





GOURMET RESTAURANT

Zurheide!

Salate

	klein	groß
Gemischter bunter Salat	7,50	9,90

wahlweise mit:

Hähnchenbruststreifen	11,90	14,90
Fischfilet (F)	14,90	18,90
Rinderfiletspitzen	17,90	22,90
Jakobsmuscheln (F,W,K,M,G,C)	17,90	22,90
Garnelen (K)	17,90	22,90
Antipasti z. B. Oliven, Paprini oder getrockneten Tomaten	11,90	14,90

Für weitere Informationen zu den Zusatzstoffen in Antipasti,
Schinken und Salami halten wir einen Ordner des Herstellers für Sie bereit.

Zu allen Salaten reichen wir unser
hausgemachtes Balsamico-Dressing. (S,E,I,D)

Pasta

Hausgemachte frische Zurheide-Pasta aus
unserer Düsseldorfer Pastamanufaktur

Spaghetti „Aglio e Olio“ (G,E)
pikant, mit Knoblauch, Chili und Olivenöl 12,90

Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen (G,E,M,8,C,I,1)
in Pernodsauce 21,90

Ravioli (M,E,D,G,I,C)
gefüllt mit Ziegenkäse und Feige, fruchtig würzige Vindaloo-
Currysauce und Hähnchenbruststreifen 18,90

Spaghetti „Gambas“ (G,K,E,C)
in Tomatensauce, mit Knoblauch und Kräutern verfeinert 21,90





GOURMET RESTAURANT

Zurheide!

Alkoholfreie Getränke

Limonaden

Coca-Cola 0,2 L (1,6,9) Original, Zero oder Light	3,10
Mezzo-Mix 0,2 L (1,6,9)	3,10
Fanta Orange 0,2 L (1,2,3)	3,10
Sprite 0,2 L (1,6,9)	3,10
Hausgemachte Limo 0,4 L	6,90

Fruchtschorlen

ViO Apfelschorle 0,25 L	3,30
ViO Johannisbeerschorle 0,25 L	3,30
ViO Rhabarberschorle 0,2 L	3,20

Wasser

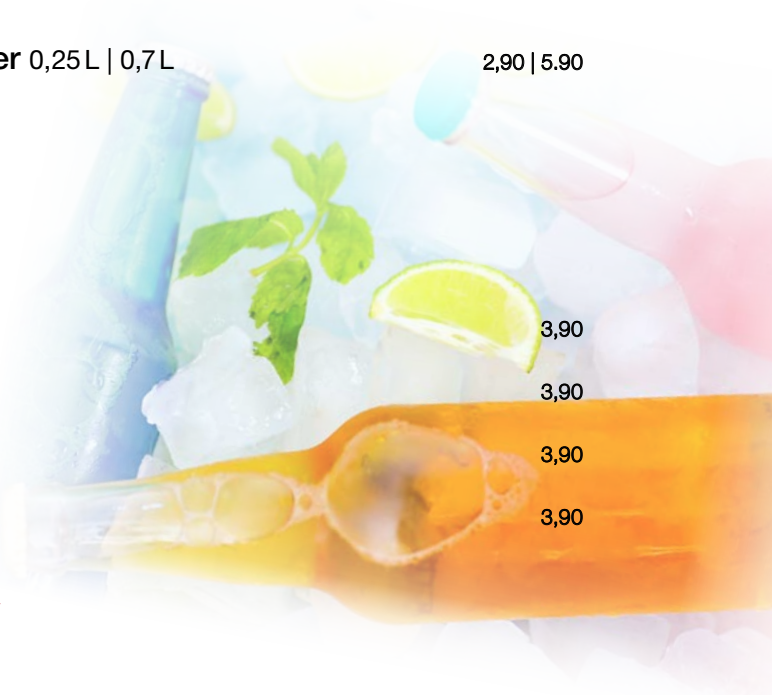
Rheinfels Mineralwasser 0,25 L 0,7 L still oder feinperlig	2,90 5,90
--	-------------

Schweppes

Tonic Water 0,2 L (7)	3,90
Ginger Ale 0,2 L	3,90
Wild Berry 0,2 L (7)	3,90
Bitter Lemon 0,2 L (7)	3,90

100% Direktsäfte

Orange, Apfel (naturtrüb) oder Ananas 0,2 L	3,90
--	------





GOURMET RESTAURANT

Zurheide!

Aperitifs & Digestifs

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Cuveé Millesimato Extra Dry De Angeli, Venetien (1,8)	4,90		19,90
Prosecco Superiore Col Sandago, Veneto (1,8)	6,90		22,90
Grand Plaisir Champagner Gruet, Champagne (1,8)	7,90		29,90
Aperol Spritz (1,1,7,8)		7,90	
Gin & Tonic (7,8)		8,90	
Campari Orangensaft (7,8)		7,90	

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Grappa oder Edle Brände (8)	4,90	6,90
Ramazzotti (1,6,8)	3,90	4,90
Aquavit (8)	3,90	4,90
Ouzo (8)	3,90	4,90

Biere

	0,33 L	0,5 L
Malzbier (1,6) alkoholfrei	3,90	
Stauder (8) Pils, Radler oder Alkoholfrei	3,90	
Erdinger (8) Weißbier oder Weißbier Alkoholfrei		5,90
Duckstein (8)		6,50





GOURMET RESTAURANT

Zurheide!

Weißweine

2024er Grauburgunder

Zurheide, Bickensohler, Baden (I,8)

0,15 L 0,25 L 0,75 L

3,90 5,90 17,90

2024er Chardonnay

Corte Giara, Veneto (I,8)

5,90 6,90 19,90

2024er Lugana

Delibori, Lombardei (I,8)

5,90 6,90 19,90

2024er Riesling

Dr. Corvers Kauter, Rheingau (I,8)

6,90 7,90 20,90

2022er Sauvignon Blanc

Trautwein, Rheinhessen (I,8)

6,90 7,90 20,90

2024er Weißburgunder

Kilian Hunn, Baden (I,8)

5,90 6,90 19,90

Roséweine

2023er Lemberger Rosé

Weingärtner Cleeborn, Württemberg (I,8)

4,90 6,90 18,90

2024er Rosé (Bio)

Corvers Kauter, Rheingau (I,8)

5,90 6,90 19,90

Rotweine

2023er Primitivo

Tagaro, Apulien (I,8)

4,90 6,90 18,90

2023er Tempranillo

Enate, Somontano (I,8)

4,90 6,90 18,90

2023er Merlot

La Légende d'Hélios, Pays d'Oc Languedoc (I,8)

4,90 6,90 18,90

2019er Shiraz

Upper Case 'S' Syrah, Washington State (I,8)

5,90 6,90 19,90

2023er Côtes du Rhône

Domaine Gassier, Rhône (I,8)

7,90 8,90 24,90

2022er Spätburgunder

Kilian Hunn, Baden (I,8)

7,90 8,90 24,90





GOURMET RESTAURANT

Zurheide!

Heißgetränke

	klein	groß
Kaffee ⁽⁹⁾	2,80	3,50
Cappuccino ⁽⁹⁾	3,50	4,20
Espresso ⁽⁹⁾		2,50
Espresso Doppio ⁽⁹⁾		3,20
Espresso Macchiato ⁽⁹⁾		2,70
Espresso Macchiato Doppio ⁽⁹⁾		3,50
Milchkaffee ^(M,9)		4,20
Latte Macchiato ^(M,9)		4,20
Kakao ^(M,6)		3,90
Portion Sahne ^(M)		0,60
Soja- o. Hafermilch ^(S)		0,30

Zurheide Teespezialitäten

aus dem Hamburger Teespeicher

Tee 0,3L verschiedene Sorten	2,80
Tee mit frischer Minze 0,3L	3,50





Süße Kleinigkeit

Affogato (9,6,E,L,B,M)

feines Vanille-Eis trifft auf frisch gebrühten Espresso

4,90

Verschiedene Amarettini (B,E,8)

je Stück 2,00

Florentiner Berge (B,M)

je Stück 3,50

DESSERT DES MONATS

8,90

Cassis-Portwein Pflaumen (M,E,D,G,I,C,1,2,3,8)

mit Mandel Financier und Pistazieneis



(Allergene und Zusatzstoffe der süßen Köstlichkeiten liegen in einem Ordner an der Theke für Sie aus)

GOURMET RESTAURANT

Zurheide!



GOURMET RESTAURANT

Zurheide!

Zusatzstoffe und Hinweise zu den Allergenen

A	Erdnüsse	3	mit Antioxidationsmitteln
B	Schalenfrüchte/Nüsse	4	mit Geschmacksverstärkern
C	Sellerie	5	mit Phosphat
D	Senf	6	mit Süßungsmitteln
E	Ei	7	chininhaltig
F	Fisch	8	mit Alkohol
G	Gluten/Weizen	9	koffeinhaltig
H	Sesamsamen	10	genetisch veränderte
I	Schwefeldioxid/Sulphite		oder bestrahlte Inhaltsstoffe
K	Schalen- und Krustentiere	11	geschwärzt
L	Lupine	12	gewachst
M	Milchprodukte/Laktose	13	Saccharin
S	Soja	14	Sucralose
W	Weichtiere	15	Acesulfam-K
1	mit Farbstoff	16	Aspartam
2	mit Konservierungsstoffen	17	Dextrose

Sehr verehrte Gäste,
wie im Vorwort erwähnt, ist es unser Anspruch, möglichst ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker auszukommen. Dennoch benötigt zum Beispiel ein Eintopf Speck oder Geräuchertes, so ergibt sich schon eine **2** oder eine **3**. Sieht nicht schön aus, muss aber sein. Also, lassen Sie sich nicht von den roten Hinweisen abschrecken.

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.