

GOURMET RESTAURANT

Zurheide!

# 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!

## Vorspeisen

**Rinderkraftbrühe**
mit Tafelspitz, Gemüsestreifen und Backerbsen 8,90

**Pulpo Pfännchen**
in Kräuteröl mit Tomate und Lauchzwiebel 11,90

**Bruschetta „Pomodore“ (3 Scheiben)**
geröstetes Brot, belegt mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum, verfeinert mit Olivenöl 9,90

**3 frische David Hervé Royal Austern**
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“**
mit Kartoffelplätzchen, Sahnemeerrettich und Salatbouquet 15,90

## Suppen & Eintöpfe

| | klein | groß |
|---|---|---|
| **Gebundene pikante Fischsuppe** mit Aromen von Curry und Sahne | 14,90 | 18,90 |
| **Eintopf der Woche** | 9,90 | 12,90 |



GOURMET RESTAURANT

Zurheide!

# Fisch & M(e)ehr

**Panierter Seelachs**
mit Sauce Tartare, Speckkartoffeln und Salat 19,90

**Gebratener Varlachs**
auf Rosa Pfeffer-Sauce, dazu Brokkoli und Basmati Wildreis 26,90

**Seeteufelmedaillons**
mit Safransauce, Zuckerschotenstroh und Belugalinsen 29,90

**Variation von Edelfischen**
auf Hummerrahmsauce mit buntem Gemüse
und schwarzen Tagliatelle 32,90

**3 große Gambas**
mit gebratenen Zwiebeln und Knoblauch,
dazu buntes Salatbouquet 32,90



# Vegetarisch

Stellen Sie sich aus der Speisekarte ihr Menü aus Gemüsen 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.



GOURMET RESTAURANT

Zurheide!

# Lust auf Fleisch?

**Königsberger Klopse**
mit Kapernsauce, Butterkartoffeln und Salat 17,90

**Knuspriger Gänsebraten (Brust o. Keule)**
mit feiner Bratensauce, Apfelrotkohl & Knödeln 29,90

**Knusprige Entenkeule**
mit feiner Bratensauce, Apfelrotkohl & Knödeln 22,90

**Schweinefilet im Speckmantel**
Madeira-Backpflaumensauce, Mandel-Brokkoli und Kroketten 23,90

**Hirschgulasch**
mit Waldpilzen und Cranberries,
dazu geschmorter Spitzkohl und Spätzle 29,90

**Schnitzel vom Schweinefilet**
in Butterschmalz gebraten, mit Pommes Frites und Salat 21,90

**Zartes Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken**
in Butterschmalz gebraten, mit Pommes Frites,
Salat und Wildpreiselbeeren 34,90

Zu allen Salaten reichen wir unser Balsamico-Dressing.

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!

# Steaks aus aller Welt

| | ca. 200 g | ca. 300 g |
|---|---|---|
| **Filet-Steak „Nebraska“** USA<br>stark marmoriert, das wohl beste Steak der Welt | 49,90 | 59,90 |
| **Rib-Eye-Steak** USA<br>das saftige, charakteristische Goumet-Steak mit starker Marmorierung | 47,90 | 57,90 |
| **Steakhüfte** USA<br>das Einsteiger Steak, fest und geschmackvoll | 26,90 | 32,90 |
| **Filet-Steak „Irish Nature“** IRLAND<br>super mager und zart | 39,90 | 54,90 |
| **Rumpsteak „John Stone“** IRLAND<br>leichte Dry Age Note, das ultimative Steak für Genießer | 29,90 | 39,90 |
| **Filet-Steak** SÜDAMERIKA<br>der Geschmack der unendlichen Pampa | 29,90 | 39,90 |

**Surf and Turf**
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.

Für einen Aufpreis von **2,90 €** können Sie zwischen einer Cognac-Pfeffer-Sauce, einer Champignon-Rahmsauce 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“**
pikant, mit Knoblauch, Chili und Olivenöl 12,90

**Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen**
in Pernodsauce 21,90

**Ravioli**
gefüllt mit Ziegenkäse und Feige, fruchtig würzige Vindaloo-Currysauce und Hähnchenbruststreifen 18,90

**Spaghetti „Gambas“**
in Tomatensauce, mit Knoblauch und Kräutern verfeinert 21,90





GOURMET RESTAURANT

Zurheide!

# Alkoholfreie Getränke

## Limonaden

| | |
|---|---|
| **Coca-Cola** 0,2 L<br>Original, Zero oder Light | 3,10 |
| **Mezzo-Mix** 0,2 L | 3,10 |
| **Fanta Orange** 0,2 L | 3,10 |
| **Sprite** 0,2 L | 3,10 |
| **Hausgemachte Limo** 0,4 L | 6,90 |

## Fruchtschorlen

| | |
|---|---|
| **ViO Apfelschorle** 0,33 L | 3,90 |
| **ViO Johannisbeerschorle** 0,33 L | 3,90 |
| **ViO Rhabarberschorle** 0,33 L | 3,90 |

## Wasser

| | |
|---|---|
| **Rheinfels Mineralwasser** 0,25 L \| 0,7 L<br>still oder feinperlig | 2,90 \| 5.90 |



## Schweppes

| | |
|---|---|
| **Tonic Water** 0,2 L | 3,90 |
| **Ginger Ale** 0,2 L | 3,90 |
| **Wild Berry** 0,2 L | 3,90 |
| **Bitter Lemon** 0,2 L | 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**<br>De Angeli, Venetien | 4,90 | | 19,90 |
| **Prosecco Superiore**<br>Col Sandago, Veneto | 6,90 | | 22,90 |
| **Grand Plaisir Champagner**<br>Gruet, Champagne | 7,90 | | 29,90 |
| **Aperol Spritz** | | 7,90 | |
| **Gin & Tonic** | | 8,90 | |
| **Campari Orangensaft** | | 7,90 | |

## Spirituosen

| | 2 cl | 4 cl |
|---|---|---|
| **Grappa oder Edle Brände** | 4,90 | 6,90 |
| **Ramazzotti** | 3,90 | 4,90 |
| **Aquavit** | 3,90 | 4,90 |
| **Ouzo** | 3,90 | 4,90 |

## Biere

| | 0,33 L | 0,5 L |
|---|---|---|
| **Malzbier**<br>alkoholfrei | 3,90 | |
| **Stauder**<br>Pils, Radler oder Alkoholfrei | 3,90 | |
| **Erdinger**<br>Weißbier oder Weißbier Alkoholfrei | | 5,90 |
| **Duckstein** | | 6,50 |





GOURMET RESTAURANT

Zurheide!

## Weißweine

| | 0,15 L | 0,25 L | 0,75 L |
|---|---|---|---|
| **2024er Grauburgunder**<br>Zurheide, Bickensohler, Baden (I,8) | 3,90 | 5,90 | 17,90 |
| **2024er Chardonnay**<br>Corte Giara, Veneto (I,8) | 5,90 | 6,90 | 19,90 |
| **2024er Lugana**<br>Delibori, Lombardei (I,8) | 5,90 | 6,90 | 19,90 |
| **2024er Riesling**<br>Dr. Corvers Kauter, Rheingau (I,8) | 6,90 | 7,90 | 20,90 |
| **2022er Sauvignon Blanc**<br>Trautwein, Rheinhessen (I,8) | 6,90 | 7,90 | 20,90 |
| **2024er Weißburgunder**<br>Kilian Hunn, Baden (I,8) | 5,90 | 6,90 | 19,90 |

## Roséweine

| | | | |
|---|---|---|---|
| **2023er Lemberger Rosé**<br>Weingärtner Cleebronn, Württemberg (I,8) | 4,90 | 6,90 | 18,90 |
| **2024er Rosé (Bio)**<br>Corvers Kauter, Rheingrau (I,8) | 5,90 | 6,90 | 19,90 |

## Rotweine

| | | | |
|---|---|---|---|
| **2023er Primitivo**<br>Tagaro, Apulien (I,8) | 4,90 | 6,90 | 18,90 |
| **2023er Tempranillo**<br>Enate, Somontano (I,8) | 4,90 | 6,90 | 18,90 |
| **2023er Merlot**<br>La Légende d´Hélios, Pays d´Oc Languedoc (I,8) | 4,90 | 6,90 | 18,90 |
| **2019er Shiraz**<br>Upper Case 'S' Syrah, Washington State (I,8) | 5,90 | 6,90 | 19,90 |
| **2023er Côtes du Rhône**<br>Domaine Gassier, Rhône (I,8) | 7,90 | 8,90 | 24,90 |
| **2022er Spätburgunder**<br>Kilian Hunn, Baden (I,8) | 7,90 | 8,90 | 24,90 |





GOURMET RESTAURANT

Zurheide!

## Heißgetränke

| | klein | groß |
|---|---|---|
| Kaffee | 2,80 | 3,50 |
| Cappuccino | 3,50 | 4,20 |
| Espresso | | 2,50 |
| Espresso Doppio | | 3,20 |
| Espresso Macchiato | | 2,70 |
| Espresso Macchiato Doppio | | 3,50 |
| Milchkaffee | | 4,20 |
| Latte Macchiato | | 4,20 |
| Kakao | | 3,90 |

| | |
|---|---|
| Portion Sahne | 0,60 |
| Soja- o. Hafermilch | 0,30 |

## Zurheide Teespezialitäten

aus dem Hamburger Teespeicher

| | |
|---|---|
| **Tee** 0,3 L<br>verschiedene Sorten | 2,80 |
| **Tee mit frischer Minze** 0,3 L | 3,50 |





GOURMET RESTAURANT

Zurheide!

# Süße Kleinigkeit

**Affogato** 4,90
feines Vanille-Eis trifft auf frisch gebrühten Espresso

**Verschiedene Amarettini** je Stück 2,00

**Florentiner Berge** je Stück 3,50

***DESSERT DES MONATS*** 8,90
**Warmer Schokoladenkuchen**
mit flüssigem Kern auf Beerenkompott und Joghurt-Parfait



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