

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



Vorspeisen

Klare Waldpilzsuppe (M,E,D,G,I,C,8)
mit Kräuter-Sahnehaube überbacken 8,90

Smashed Beef Burger (M,E,D,G,I,C,8,1,2,3)
im Croissant-Toast, mit gebratenen Zwiebeln, Käse und BBQ-Sauce 9,90

Bruschetta „Pomodore“ (3 Scheiben) (D,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 14,90
mit italienischem Rohschinken
und Salami

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 14,90 groß 18,90
mit Aromen von Curry und Sahne

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

Zurheide!

GOURMET RESTAURANT



Fisch & M(e)ehr

Rotbarschfilet (F,M,G,I,C,8)

in Kräuterkruste auf heller Champignon-Rahmsauce
mit Speckkartoffeln

22,90

Miesmuscheln (o. Schale) (F,W,M,E,D,G,I,C,1,2,3,8)

in Kräuter-Weißweinsauce mit Spaghetti, Schinkenchips und Rucola

19,90

Gebackenes Schollenfilet (F,M,E,D,G,I,8)

mit Blumenkohl-Brokkoli Gemüse, Sauce Bearnaise und Salzkartoffeln

26,90

Skrei (arktischer Winterkabeljau) (F,M,E,D,I,C,B,8)

auf Mandel-Blattspinat mit Sauce Mornay und Parmesan
überbacken, in der heißen Cocotte serviert, dazu Gnocchi

34,90

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 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.

Zurheide!

GOURMET RESTAURANT



Zurheide!

Lust auf Fleisch?

- Gegrilltes Schweinerückensteak** (M,E,D,G,I,C,8)
mit Paprika-Rahmsauce, Pommes Frites und Salat 18,90
- Sauerbraten vom US Premium Beef
nach Rheinischer Art** (C,I,D,E,G,2,3,8)
mit Rotkohl und Spätzle 24,90
- Perlhuhnbrust** (M,E,D,G,I,C,8)
auf Champagnersauerkraut mit kleinen Trauben und Kartoffelschnee 28,90
- 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
- Rumpsteak „Lustiger Bosniak“** (M,D,G,I)
gefüllt mit Mangalica Kochschinken und Taleggio Käse,
dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterbutter,
zarter Krautsalat vom Spitzkohl 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!

Steaks aus aller Welt

Filet-Steak „Nebraska“ USA stark marmoriert, das wohl beste Steak der Welt	ca. 200g 49,90	ca. 300g 59,90
Rib-Eye-Steak USA das saftige, charakteristische Gourmet-Steak mit starker Marmorierung	ca. 300g 47,90	ca. 400g 57,90
Steakhüfte USA das Einsteiger Steak, fest und geschmackvoll	ca. 200g 26,90	ca. 300g 32,90
Filet-Steak „Irish Nature“ IRLAND super mager und zart	ca. 200g 39,90	ca. 300g 54,90
Rumpsteak „John Stone“ IRLAND leichte Dry Age Note, das ultimative Steak für Genießer	ca. 250g 29,90	ca. 350g 39,90
Filet-Steak SÜDAMERIKA der Geschmack der unendlichen Pampa	ca. 200g 29,90	ca. 300g 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)	3,10
Original, Zero oder Light	
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 0,75 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 (I,8)	4,90		19,90
Prosecco Superiore Col Sandago, Veneto (I,8)	6,90		22,90
Grand Plaisir Champagner Gruet, Champagne (I,8)	7,90		29,90
Aperol Spritz (I,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

		0,15 L	0,25 L	0,75 L
2024er Grauburgunder				
Zurheide, Bickensohler, Baden (I,8)		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 Cleebronn, Württemberg (I,8)		4,90	6,90	18,90
2024er Rosé (Bio)				
Corvers Kauter, Rheingrau (I,8)		5,90	6,90	19,90
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

Rotweine

2023er Merlot				
La Légende d'Hélios, Pays d'Oc Languedoc (I,8)		4,90	6,90	18,90
2023er 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



GOURMET RESTAURANT



Zurheide!

Süße Kleinigkeit

Affogato (9,6,E,L,B,M) 4,90
feines Vanille-Eis trifft auf frisch gebrühten Espresso

Verschiedene Amarettini (B,E,8) je Stück 2,00

Florentiner Berge (B,M) je Stück 3,50

DESSERT DES MONATS (M,E,G,I,B,H,S,A,8) 8,90
Herrencreme

Vanillecreme mit Schokoladenstückchen und Karibischem Rum
und mit gebackenem Topfenködel



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

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
oder bestrahlte Inhaltsstoffe |
| I Schwefeldioxid/Sulphite | |
| 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 Sulfiten enthalten.

Bei Fragen zu den Allergenen Stoffen wenden Sie sich bitte an unser Service- oder Küchenpersonal.