HEEWEN

GUTES ESSEN

FLAMMKUCHEN

HEEWEN

Unsere Flammkuchen erhalten Sie auch außerhalb der Küchenöffnungszeiten:

Tomate und Mozzarella	9,00
Speck, Zwiebeln und Käse	9,00
Gekochter Schinken, Ananas, Käse	9,00
Lachs, Lauch und Käse	9,50

FRÜHSTÜCK

An den Wochenenden bieten wir Ihnen unser reichhaltiges Frühstücksbüffet in der Zeit von 9.00 Uhr bis 11.30 Uhr an.

Hierzu gehören verschiedene Brötchensorten sowie Croissants, Rührei und gekochte Eier, diverse Wurst- und Käsesorten und natürlich auch Fisch in Form von Lachs, Forelle und Matjes.

Wer lieber süß isst, bekommt bei uns selbstgemachte Marmelade. Als Nachtisch erhalten Sie Mousse au Chocolat, Alabamacrème und Rote Grütze mit Vanillesauce.

Kaffee, Tee, Kakao, Mineralwasser, Orangen- und Multivitaminsaft sind im Preis enthalten.

Für Gruppen ab 20 Personen gilt dieses Angebot auch unter der Woche.

Preis pro Person 14,50

KAFFEE&KUCHEN

Wir bieten Ihnen täglich unsere frischen, selbstgebackenen Kuchen an. Bitte fragen Sie unsere Bedienung nach den wechselnden Sorten.

Stück 2,80

Unsere Kaffee- und Teespezialitäten finden Sie aufgrund der Vielfalt etwas weiter hinten in der Karte.

SUPPEN

HEEWEN

Tomatencrèmesuppe
mit Basilikum und Sahnehaube 2,7,8,9 — 5,50

Süßkartoffel-Ingwercrèmesuppe
mit Sahnehaube 1,2,7,9 — 5,90

Dangaster Krabbensuppe 2,3,7,9 — 6,50

VORSPEISEN

Bruschetta vom Ciabatta
mit frischen Tomaten, Knoblauch und Kräutern 2 — 6,50

Gebackener Schafskäse
im Sesammantel auf Rucola und
getrockneten Feigen 1,2,7,11 — 9,90

Gebratener Ziegenkäse
mit Datteln im Speckmantel auf
mariniertem Blattsalat 7 — 9,50

Gebratene Champignonköpfe
mit Sauerrahm und Baguette 2,7 — 5,90

Hausgemachte Calamari-Ringe al Roma
mit Aioli und kleinem Salatbouquet 1,2,7,14 — 8,90

Marinierte Oliven und Pepperoni
mit Aioli und Baguette 1,2,7 — 5,90

Antipasti- und Tapasteller
typisch mediterran – von Allem etwas 1,2,7,14 — 11,90

S A L A T E

Saisonal gemischter Salat

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons	13,90
mit Rinderfiletstreifen	14,30
mit Lachs [4]	14,30
mit Riesengambas [3]	14,90
mit Fetakäse [7]	13,50

Kleiner Beilagensalat	2,50
Großer Beilagensalat	5,50

Dressing

- Vinaigrette
- Joghurt-Kräuter-Dressing
- fruchtiges Maracuja-Mango-Dressing

FISCH

HEEWEN

Scholle Finkenwerder Art
mit Salzkartoffeln und einem kleinen Salat
auf Wunsch auch mit Buttersauce 2,4 — 18,50

Dorade Royal
im Ganzen gebraten mit mediterranem
Gemüse und Kartoffelspalten 2,4 — 18,90

Gebratener Lachs
an Knoblauch-Rahmspinat, dazu
Butter-Bandnudeln 1,2,4,7 — 18,50

Zanderfilet
an der Haut kross gebraten, mit Thymianbutter
arosiert, dazu Zuckerschoten, Kirschtomaten und
Salzkartoffeln, auf Wunsch auch mit Buttersauce 2,4 — 18,90

Gambas Calabrese
in Knoblauch-Olivenöl gebraten, auf gegrilltem
Antipasti Gemüse, dazu Kräuterbaguette — 20,90

Fischplatte
mit Lachs, Kabeljau, Zander, Rotbarsch, dazu
Bratkartoffeln, Salat und Remoulade 2,4,7 — 21,50

3 Matjes nach Deich- oder Hausfrauenart
1. mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Salatbeilage 2,4 — 14,50
2. mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und Salatbeilage — 14,90

Nordseekrabben auf Schwarzbrot
mit Spiegelei und Salatbeilage 1,2,3 — 18,00

Deichteller
mit Räucherlachs, Forelle, Matjes, Krabben,
Sahne-Meerrettich, Bratkartoffeln und Salatbeilage 2,3,4 — 17,00

Ofenkartoffel mit Sauerrahm
mit Räucherlachs und Salatbeilage 2,4,7 — 14,00

FLEISCH

Surf `n`Turf
Medaillons vom Rinderfilet und Riesengambas mit Portweinsauce, geschwenkten Zuckerschoten-Kirschtomaten, dazu Rosmarindrillinge 2,3 — 24,90

Medaillons vom Schweinefilet
mit Gorgonzola-Rahmsauce, dazu Mandelbrokkoli und hausgemachte Kartoffelspalten 2,7 — 17,50

Schnitzel vom Jungschweinrücken
mit Champignon-Rahm- oder Curry-Sahne-Sauce, dazu ein kleiner Salat, sowie Pommes 2 — 15,50

Hamburger vom Rind
mit Pommes Frites , Ketchup, Mayonnaise und Salatbeilage 2,10 — 12,50

Hähnchenbrust Caprese
mit Basilikum-Tomatenrahmsauce, dazu mediterranes Gemüse und Gnocchi 2,7 — 16,50

Gegrillte Kalbsleber
mit Calvadosjus und geschmorten Zwiebeln, dazu Kartoffelschnee 2,9 — 17,50

Lammfilet
mit tomatisiertem Jus, gebratenen Pilzen und Rosmarinkartoffeln 2,9 — 19,50

Ofenkartoffel mit Sauerrahm
mit Curry-Hähnchenbruststreifen und Salatbeilage 2,7 — 13,00

Heewen Deluxe
Rumpsteak, Medaillon vom Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet, dazu mediterranes Gemüse, Kräuterbutter, hausgemachte Kartoffelspalten und Sauerrahm 2,7 — 21,50

STEAKS

HEEWEN

Zu jedem Steak reichen wir einen kleinen gemischten Salat und hausgemachte Kartoffelspalten oder Pommes Frites.

Argentinisches Rinderfilet

200g	26,00
250g	28,00

Argentinisches Rumpsteak

200g	21,50
250g	23,50

PASTA

Spaghetti mit gebratenen Rinderfiletstreifen mit Brokkoli in Tomatensauce 1,2	14,90
Spaghetti Aglio e Olio mit Olivenöl, Knoblauch, frischen Kräutern und Chili 1,2	12,00
Bandnudeln mit Schweinefiletstreifen in Gorgonzola-Rahmsauce 1,2,7	13,50
Bandnudeln mit gebratenem Lachs mit Zuckerschoten in Estragon-Sahnesauce 1,2,4,7	15,90
Rigatoni mit gebratenen Paprika und Hähnchenbruststreifen in Mango-Ingwer-Chilisauce 1,2,7	14,90
Rigatoni Arrabiata in scharfer Tomatensauce mit Riesengambas 1,2,3	17,00

VEGETARISCH

Bandnudeln mit gebratenen Pilzen mit Fetakäse in Knoblauch-Kräuterrahmsauce 1,2,7	13,00
Gnocchi-Auflauf mit mediterranem Gemüse in Tomaten-Rahmsauce, mit Fetakäse überbacken 1,2,7	13,50
Spaghetti mit gebratenen Zucchini mit Kirschtomaten in Olivenöl Pesto Rosso 1,2	12,50

NACHSPEISEN

HEEWEN

Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis 1,2,7,8	6,90
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis 7	5,00
Mousse au Chocolate 1,2,7,8	5,00
Dessertvariation für 2 Personen 1,2,7,8	13,50

Allergenkennzeichnung unserer Speisen

1 - Eier
2 - Glutenhalt. Getreide
3 - Krebstiere
4 - Fische
5 - Erdnüsse
6 - Sojabohnen
7 - Milch
8 - Schalenfrüchte
9 - Sellerie
10 - Senf
11 - Sesamsamen
12 - Schwefels.
13 - Lupinen
14 - Weichtier

KAFFEE&TEE

Kaffee	Tasse	2,50
	Entkoffeiniert	2,50
	Becher	3,10
	Kännchen	3,80
Café Crème	Tasse	2,60
	Becher	3,20
Espresso	Tasse	2,40
	doppelt	3,60
Espresso Macchiato	Tasse	2,60
Cappuccino	Tasse	3,00
Moccaccino	Tasse	3,60
Milchkaffee	Tasse	3,80
Latte Macchiato	Glas	3,80
Heiße Schokolade	Becher	2,80
	mit Sahne	3,20

Teegenuss

Assam Mangalam		
Ostfriesentee		
Marani - grüner Tee		
Rooibos Sahne-Caramel		
Heiß & Innig		
Multivitamin		
Fenchel		
Darjeeling Pussimbing Bio		
Chai Bio		
Minze Bio		
Kamille Bio	Glas	2,80
Ingwer Bio	Kännchen	5,40

ALKOHOLFREIES

HEEWEN

Softdrinks		
Coca-Cola [4,5], Coca-Cola light [3,4],		
Sprite, Fanta [2,4], Mezzo Mix [2,4,5]	0,33l	2,90
Schweppes [4]		
Bitter Lemon, Tonic Water,		
Ginger Ale	0,20l	2,90
Mineralwasser		
Still oder Medium	0,25l	2,80
	0,70l	5,80
Säfte/Schorlen		
Apfel, Orange, Traube,	0,20l	3,00
Maracuja, Kirsche, Banane,		
Rhabarber, Multi-Vitamin	0,40l	4,50

Allergenkennzeichnung für alkoholfreie Getränke

2 - mit Antioxidationsmittel
3 - enthält eine Phenylalaninquelle
4 - mit Farbstoff
5 - Koffeinhaltig
6 - Chininhaltig

APERITIF

Sherry Medium	17,%	4cl	3,50
Martini Blanco	15%	4cl	4,00
Prosecco DOC **Treviso Frizzante** Italien-Venetien Zitronige Aromen, fruchtig leicht		0,10l 0,75l	2,80 18,00
Alkoholfreier Sekt		0,10l	2,80
Bellini Prosecco DOC, Pfirsichlikör, Orange		0,20l	5,00
Hugo Holunderblütensirup Prosecco DOC, Limette, Minze, Soda		0,20l	5,00
Aperol Spritz Prosecco DOC, Soda		0,20l	5,00
Campari-O Doppelter Campari mit Orangensaft		0,20l	5,00
Rosato Mio Ramazotti Rosato, Orange, Basilikum und Prosecco DOC		0,20l	5,00
Sanddorn Splish Prosecco DOC, Sanddornlikör, Orange		0,20l	5,00
Gin Tonic		0,20l	5,00
Lillet mit Schweppes wild berry und roten Früchten		0,20l	5,00

BIERE VOM FASS

HEEWEN

Jever	0,30l	2,90
	0,40l	3,60
	0,50l	4,20
Veltins	0,30l	2,90
	0,50l	4,20
Grevensteiner	0,30l	2,90
	0,50l	4,20
Alster	0,30l	2,90
	0,40l	3,60
	0,50l	4,20
Erdinger Hefeweizen (hell)	0,50l	4,80

FLASCHENBIERE

Erdinger Hefeweizen (dunkel)	0,50l	4,80
Erdinger Hefeweizen (alkoholfrei)	0,50l	4,80
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33l	3,00
Jever Fun Zitrone (alkoholfrei)	0,33l	3,00
Vitamalz	0,33l	2,80

WEISSWEIN

Weißburgunder Spätlese **Halbtrocken** Deutschland Nahe, Weingut Lersch fein und rund - einfach bekömmlich A: 12,0% S: 5,7g/l R: 10,1g/l	0,20l 0,75l	6,00 22,00
Sauvignon Blanc Q.b.A. **Trocken** Deutschland Nahe, Weingut Lersch Stachelbeeraromatik A: 12,0% S: 6,4 g/l R: 4,5 g/l	0,20l 0,75l	5,90 21,50
Grauer Burgunder Spätlese **Trocken** Deutschland Nahe, Weingut Lersch Seine Aromen erinnern an Zitrus- und Ananasfrüchte, er besticht durch seinen Schmelz und seine Saftigkeit A: 13,0% S: 5,9g/l R: 6,8g/l	0,20l 0,75l	6,20 23,00
Chardonnay **Trocken** Deutschland-Pfalz, Weingut Pfaffmann super fruchtiger und nachhaltiger Wein mit tollen Aromen von Aprikose und Quitte A: 13,0% S: 5,7g/l R: 6,8g/l	0,20l 0,75l	5,90 21,50
Riesling Spätlese **Trocken** Deutschland Nahe, Weingut Lersch Im Duft erinnert er an Aprikose und Pfirsich, im Mund zeigt er sich elegant und jung A: 13,0% S: 8,4g/l R: 6,8g/l	0,20l 0,75l	6,10 22,50
Alle offenen Weine auch als Schorle erhältlich	0,20l	5,50

ROSEWEIN

HEEWEN

Portugieser Weißherbst Q.b.A.
Halbtrocken
Deutschland, Rheinhessen, Weingut Dohlmühle
spritzig, leicht, frisch
A: 11,5% S: 6,0g/l R: 16,1g/l

0,20l	5,90
0,75l	21,50

Sommerlust Rotling Q.b.A.
Halbtrocken
Deutschland, Franken, Winzer Sommerbach
zarter Duft von Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Rosenblüten, Veilchen und Hagebuttenmark
belebt und erfrischt durch Fruchtigkeit
A: 11,5% S: 5,9g/l R: 12,1g/l

0,20l	5,90
0,75l	21,50

R O T W E I N

Primitivo Negroamaro „Why Not“
Trocken
Italien, Apulien
Ein Cuvée aus Negroamaro und Primitivo, Aromen von schwarzen Früchten, ein wenig Tabak, Schokolade und ein Hauch von Pflaume, gute Balance mit Tanninen und Kirschen

A: 14,0% S: 5,9g/l R: 7,5g/l	0,20l	6,50
	0,75l	24,00

Merlot „Cerf Volant“
Trocken
Frankreich, Languedoc
Rubinrote Farbe, in der Nase blumig und würzig, im Mund kräftig und fruchtig mit feinen Tanninen, Pfeffer- und Vanillenoten

	0,20l	5,90
A: 13,0% S: 5,3g/l R:4,7g/l	0,75l	21,50

Primitivo „Donna Marzia“ IGT
Trocken
Italien, Apulien, Leverano,
Erzeuger: Conti Zecca
Intensive, rubinrote Farbe
feine, reife, rote Beeren mit einem Hauch von Gewürz
gut strukturierter, samtiger Wein mit fruchtigem Abgang

	0,20l	6,20
A: 14,0% S:5,4g/l R:4,5g/l	0,75l	23,50

Dornfelder Q.b.A.
Halbtrocken
Deutschland Nahe, Weingut Lersch
Intensive Dornfelder Aromen
weich, harmonisch

	0,20l	5,90
A: 12,0% S: 4,6g/l R:10,1g/l	0,75l	21,50

SPIRITUOSEN

HEEWEN

Weinbrand, Rum und Whiskey

Osbourne Veterano	30%	2cl	3,50
Bacardi	38%	2cl	3,50
Jim Beam	40%	2cl	3,50
Jack Daniels	40%	2cl	4,00
Havanna	40%	2cl	4,00

Digestifs

Ouzo	37%	2cl	2,50
Jubiläums Aquavit	40%	2cl	3,50
Linie Aquavit	42%	2cl	3,50
Malteser	40%	2cl	3,00
Friesengeist	56%	2cl	4,00
Ramazotti	30%	2cl	3,50
Jägermeister	35%	2cl	3,50
Fernet Branca	39%	2cl	3,00
Schlick Schluck	35%	2cl	3,00

Brände

Williams Christ	40%	2cl	4,00
Obstbrand	38%	2cl	3,00
Marillenbrand	40%	2cl	4,00
Himbeergeist	40%	2cl	4,00
Grappa	38%	2cl	3,50

Liköre

Baileys Irish Creme	17%	4cl	4,00
Sambuca	40%	2cl	2,50