



HEEWEN

G U T E S E S S E N



FLAMMKUCHEN

**Unsere Flammkuchen erhalten Sie auch außerhalb
der Küchenöffnungszeiten mit:**

Paprika, Mais und Käse	9,00
Tomate und Mozzarella	9,00
Speck, Zwiebeln und Käse	9,00
Gekochter Schinken, Ananas und 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, neben diversen Wurst- und Käsesorten 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 unseren frischen selbstgebackenen Kuchen an. Bitte fragen Sie unsere Bedienung nach den wechselnden Sorten.

Stück 2,80

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

SUPPEN

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
Gebatener Ziegenkäse mit Datteln im Speckmantel auf mariniertem Blattsalat	9,50
Gebatene 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

SALATE

SAISONAL GEMISCHTER SALAT

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons	13,90
mit Rinderfiletstreifen	14,30
mit Lachs 4	14,30
mit Riesengambas 3	14,90
Kleiner Beilagensalat	2,50
Großer Beilagensalat	5,50

DRESSING

- Vinaigrette
- Joghurt-Kräuterdressing 7
- fruchtiges Maracuja-Mango-Dressing 7



F I S C H

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

mit in Knoblauch-Olivenöl gebraten
auf gegrilltem Antipasti Gemüse,
dazu Kräuterbaguette 2,3

20,90

Fischplatte

mit Lachs, Kabeljau, Zander, Rotbarsch
mit Bratkartoffeln, Salat und Remoulade 2,4,7

21,50

3 Matjes nach Deich Art

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Salatbeilage 2,4

14,50

3 Matjesfilet nach Hausfrauenart

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Salatbeilage 2,4

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



FLEISCH

Surf 'n' Turf

Medaillons vom Rinderfilet und Riesengambas mit Portweinsauce, geschwenkten Zuckerschoten-Kirschtomaten dazu Rosmarindrillinge 2,3 22,90

Medaillons vom Schweinefilet

mit Gorgonzola-Rahmsauce, dazu Mandelbrokkoli und hausgemachte Kartoffelspalten 2,7 17,50

Schnitzel vom Jungschweinerücken

mit Champignon-Rahm- oder Curry-Sahne-Sauce, mit 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 mit 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, Babypaprika und Rosmarinkartoffeln 2,9 19,50

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

• Curry-Hähnchenbruststreifen und Salatbeilage 2,7 13,00

• Räucherlachs und Salatbeilage 2,4,7 14,00

HEEWEN Deluxe

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

STEAKS

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

Argentinisches Rinderfilet ²

200 g 26,00 €

250 g 28,00 €

Argentinisches Rumpsteak ²

200 g 21,50 €

250 g 23,50 €



PASTA

Spaghetti mit gebratenen Rinderfiletstreifen und 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 und 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 und 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 und Kirschtomaten in Olivenöl Pesto Rosso ^{1,2}	12,50



NACHSPEISEN

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

ALLERGENKENNZEICHNUNG UNSERER SPEISEN

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



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
LatteMacchiato	Glas	3,80
HeißeSchokolade	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
 Ingwer Bio

Glas 2,80
 Kännchen 5,40

Kännchen

ALKOHOLFREIES

SOFTDRINKS

Coca-Cola 4,5, Coca-Cola light 3,4
Sprite, Fanta 2,4, Mezzo Mix 2,4,5 0,33 l 2,90

SCHWEPPEs 6

Bitter Lemon, Tonic Water, GingerAle 0,20 l 2,90

MINERALWASSER

Still oder Medium 0,25 l 2,80
0,70 l 5,80

SÄFTE / SCHORLEN

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft
Maracuja, Rhabarber, sowie
Kirsche und Banane 0,20 l 3,00
0,40 l 4,50

ALLERGENKENNZEICHNUNG FÜR ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

BIERE VOM FASS

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

FLASCHENBIERE

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

WEISSWEIN

Weißburgunder Spätlese halbtrocken

Deutschland Nahe, Weingut Lersch

Fein und rund – einfach bekömmlich

A: 12,0 % S: 5,7 g/l R: 10,1g/l

0,20 l 6,00

0,75 l 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

0,20 l 5,90

0,75 l 21,50

Grauer Burgunder Spätlese trocken

Deutschland Nahe, Weingut Lersch

Seine Aromen erinnern an Zitrus- und Ananasfrüchten

Er besticht durch seinen Schmelz und seine Saftigkeit

A: 13,0 % S: 5,9 g/l R: 6,8 g/l

0,20 l 6,20

0,75 l 23,00

Chardonnay trocken

Deutschland-Pfalz, Weingut Paffmann

Super fruchtiger und nachhaltiger Wein

Mit tollen Aromen von Aprikose und Quitte

A: 13,0 % S: 5,7 g/l R: 6,8 g/l

0,20 l 5,90

0,75 l 21,50

Riesling Spätlese trocken

Deutschland Nahe, Weingut Lersch

"Königschild 77" alte Reben gepflanzt 1977

Im Duft erinnert er an Aprikose und Pfirsich

Im Mund zeigt er sich elegant und jung

0,20 l 6,10

0,75 l 22,50

Alle offenen Weine auch als Schorle erhältlich

0,20 l 5,50

ROSÉWEIN

Portugieser Weißherbst Q.b.A. halbtrocken

Deutschland, Rheinhessen, Weingut Dohlmühle
 Spritzig, leicht, frisch 0,20 l 5,90
 A: 11,5 % S: 6,0 g/l R: 16,1 g/l 0,75 l 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 0,20 l 5,90
 A: 11,5 % S: 5,9 g/l R: 12,1 g/l 0,75 l 21,50

ROTWEIN

Primitivo Negroamaro „Why Not“ IGT 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 0,20 l 6,50
 A: 14,0 % S: 5,9 g/l R: 7,5 g/l 0,75 l 24,00

Merlot „Cerf Volant“

Frankreich, Languedoc
 Rubinrote Farbe, in der Nase blumig und würzig
 Im Mund kräftig und fruchtig mit feinen Tanninen
 Pfeffer- und Vanillenoten 0,20 l 5,90
 A: 13,0 % S: 5,3 g/l R: 4,7 g/l 0,75 l 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 0,20 l 6,20
 A: 14,0 % S: 5,4 g/l R: 4,5 g/l 0,75 l 23,50

APERITIF

Sherry Medium	17%	4 cl	3,50
Martini Bianco	15%	4 cl	4,00
Prosecco DOC Treviso Frizzante Italien-Venetien, Terra Serena zitronige Aromen, gefällig, fruchtig leicht		0,10 l 0,75 l	2,80 16,50
Bellini Prosecco DOC, Pfirsichlikör, Orange		0,20 l	5,00
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco DOC, Limette, Minze, Soda		0,20 l	5,00
Aperol Spritz mit Prosecco DOC und Soda		0,20 l	5,00
Campari-Oh Doppelter Campari und milder Orangensaft		0,20 l	5,00
Rosato Mio Ramazotti Rosato, Orange, Basilikum und Prosecco DOC		0,20 l	5,00
Sanddorn Splish Prosecco DOC, Sanddornlikör, Orange		0,20 l	5,00

SPIRITUOSEN

WEINBRAND, RUM UND WHISKEY

Osborne Veterano	30 %	2 cl	3,50
Barcadi	37,5 %	2 cl	3,50
Jim Beam	40 %	2 cl	3,50
Jack Daniels	40 %	2 cl	4,00
Havanna	40 %	2 cl	4,00

Gin Tonic	40 %	0,20 l	5,00
Baileys Irish Creme	17 %	4 cl	4,00
Sambuca	40 %	2 cl	2,50

DIGESTIVE

Grappa	38 %	2 cl	3,50
Ouzo	37 %	2 cl	2,50
Jubiläums Aquavit	40 %	2 cl	3,50
Linie Aquavit	41,5 %	2 cl	3,50
Malteser	40 %	2 cl	3,00
Wodka	40 %	2 cl	2,50
Friesengeist	56 %	2 cl	3,50
Ramazotti	30 %	2 cl	3,50
Jägermeister	35 %	2 cl	3,50
Fernet Branca	39 %	2 cl	3,00

OBSTLER

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