



Speisenkarte

“Aus der Region, für die Region“

Himmel und Binnenheide **12 90**
*Frische Bratkartoffeln aus Kartoffeln vom Ottenhof,
angebratene Blutwurst und karamellierte Apfelspalten.*

Forelle "Müllerin" **16 90**
*Frisch gefischt, gefüllt mit Kräutern aus dem Garten,
in Zitronenöl ausgebacken, dazu Schmörckes
Kartoffeln vom Ottenhof und ein kleiner Salat.*

Gebackene Ofenkartoffeln
*Kartoffeln direkt aus der Nachbarschaft vom Ottenhof,
gefüllt mit Oma`s leckerem Wildkräuterquark,
mit geräuchertem Lachs **9 90**
mit ausgebratenen Hähnchenbruststreifen **8 90**
*und jeweils einem Salatbouquet.**

Bauernteller **7 90**
*Frische Bratkartoffeln aus Kartoffeln vom Ottenhof
mit Speck und Zwiebeln, zwei Spiegeleier und
hausgebackenes Landbrot.*

Hausgemachte Rösti **8 90**
*Serviert mit Oma`s Wildkräuterquark,
Räucherlachs, hausgemachter Honig-Senf-Sauce
und kleinem Salatbouquet.*

Etwas schmackhaft feines vom Wild!

Rehulasch vom Hirschkalb **18 90**
Serviert mit Eierspätzle und Apfel-Rotkraut.



Unsere Wraps (auch gut 😊)

Bauern-Wrap **8 50**
*Hausgemachte Vollkornteigtasche gefüllt mit Oma`s
Wildkräuterquark, Gartensalat, Rührei,
Speck & Käse und Honig-Senf-Sauce.*

Lachs-Wrap **8 90**
*Hausgemachte Vollkornteigtasche gefüllt mit Oma`s
Wildkräuterquark, geräucherter Lachs, Rucola-Salat,
gegrilltes Gartengemüse und Honig-Senf-Sauce.*

Hühner-Wrap **8 50**
*Hausgemachte Vollkornteigtasche gefüllt mit Oma`s
Wildkräuterquark, frisch gebratenes Hähnchenfleisch,
Gartensalat und Honig-Senf-Sauce.*



Aus der Pfannkuchen-Küche

<i>Pfannkuchen mit frischen Äpfeln, flambiert mit Calvados und Mandelsplittern</i>	8 95
<i>Pfannkuchen mit frischen Heidelbeeren</i>	8 95
<i>Pfannkuchen mit frischen Kirschen</i>	7 95
<i>Pfannkuchen mit Speck und Zwiebeln</i>	8 95
<i>Pfannkuchen mit gekochtem Schinken & Zwiebeln</i>	8 95
<i>Pfannkuchen mit jungem Gouda überbacken</i>	7 95
<i>Pfannkuchen "Hawai" mit gekochtem Schinken & Ananas</i>	9 95
<i>Pfannkuchen mit Camembert, Birnen & Preiselbeeren</i>	9 95
<i>Pfannkuchen mit Ziegenkäse, Birnen & Akazienhonig</i>	11 95
<i>Pfannkuchen "Binnenheide" mit hausgemachtem Landschicken, frischem Rucola Salat, Parmesankäse und karamellisierten Feigen</i>	12 95
<i>Pfannkuchen " Lust auf den Besonderen" mit geräuchertem Lachs, jungem Gouda, frischem Rucola und Oma`s Wildkräuterquark</i>	12 95



“Der BinneBinnenheide-„Vegi-Freitag“
Gesund, lecker - vegetarisch!

**Jeden Freitag verwöhnt unsere heimatliche Küche mit
einem frischen vegetarischen Tages-Gericht.
Lassen Sie sich überzeugen von der
ernährungsphysiologischen Wertigkeit
für Körper und Geist.**

Tages-Special
**Avocado-Tomaten-Salat
mit Salat und rohen Zwiebeln,
hausgemachter Balsamico-Walnuss-Pesto
und hausgebackenem Nußbrot
8 90**

***Und für das Süße danach finden Sie
in unserer Kuchentheke***

Veganen Kuchen
**Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne näher
über die aktuellen veganen Kuchenangebote.**

**Den Mittagstisch servieren wir Ihnen Dienstags bis Sonntags
von 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr.**

“Binnenheide-Afternoon TeaTime“



Entspannt und wohltuend geniessen!

***Ein Stück englische Teekultur im Bauernhofcafe
Binnenheide.***

***Bei unserer English-Tea-Time stehen Ruhe und Genuss
ganz im Vordergrund. Die kleine Wohltat für Ihre Seele!
Probieren Sie unsere hausgemachten Scones mit
originaler Clotted Cream (Buttercreme).***

***Dazu servieren wir unsere originale stilechte
Earl Grey Schwarztee-Mischung,
wahlweise mit:***

- hausgemachtem Erdbeer-Kompott 6 90***
- hausgemachtem Apfel-Kompott 6 90***
- hausgemachter Orangen-Ingwer-Marmelade 6 90***
- hausgemachten Sandwich-Ecken mit
frischem Lachs, Gurke und Oma`s
Wildkräuterquark (ohne Scones & Clotted Cream) 7 90***

oder gerne auch:

- Scones natur mit Clotted Cream 5 90***

***Wir freuen uns auf Sie zum Afternoon-Tea
Dienstags bis Samstags von 15.00 bis 17.00 Uhr.***