



## *Speisenkarte*

*“Aus der Region, für die Region“*

**Himmel und Binnenheide** **14 90**  
*Frische Bratkartoffeln aus Kartoffeln vom Ottenhof, angebratene Blutwurst und karamellisierte Apfelspalten.*

**Forelle "Müllerin"** **17 90**  
*Frisch gefischte Forelle, gefüllt mit Gartenkräutern, in Zitronenöl ausgebacken, Schmorke aus Ottenhof-Kartoffeln und frischer Gartensalat.*

**Frische Seezunge** **für 2 Personen 42 00**  
*Frisch gefischte Seezunge, ca 500 bis 600 Gramm, auf einem frühlingshaften Gemüsebett, Petersilienkartoffeln und einem bunten Salatteller.*

**Gebackene Ofenkartoffel**  
*aus Kartoffeln direkt vom Ottenhof aus der Nachbarschaft und*

<b>mit Oma`s Wildkräuterquark</b>	<b>8 90</b>
<b>mit geräuchertem Lachs</b>	<b>12 90</b>
<b>mit ausgebratenen Hähnchenbruststreifen</b>	<b>11 90</b>

*und jeweils einem Salatbouquet.*

**Vio`s Bauernpfanne** **12 00**  
*Kross gebratene Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, grünen Brechbohnen und frischer Senf-Bratwurst.*

**Oma`s Dicke Bohnen** **14 90**  
*mit hausgemachter weisser Specksauce, frischen Bratkartoffeln und einer Bratwurst.*

**Hausgemachte Rösti** **12 90**  
*Serviert mit Oma`s Wildkräuterquark, Räucherlachs, hausgemachter Honig-Senf-Sauce und kleinem Salatbouquet.*

**Hausgemachte Rösti** **8 90**  
*mit Oma`s Apfelkompott*



## *“Jetzt wird gewrapt“*

### **Bauern-Wrap**

**9 50**

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

### **Lachs-Wrap**

**11 50**

*Hausgemachte Vollkornteigtasche gefüllt mit Oma`s Wildkräuterquark, geräuchertem Lachs, Rucola-Salat, gegrilltem Gartengemüse und Honig-Senf-Sauce.*

### **Vegi-Wrap**

**10 50**

*Hausgemachte Vollkornteigtasche gefüllt mit Oma`s Wildkräuterquark, Ofengemüse, frischen Kräutern und Blattsalat.*

### **Spargelzeit-Wrap**

**12 50**

*Hausgemachte Vollkornteigtasche gefüllt mit gekochtem Schinken, rohem Schinken, Niederrheinischem Spargel, Rucola, Tomate und Wildkräuterquark.*

### **Puten-Wrap**

**11 50**

*Hausgemachte Vollkornteigtasche gefüllt mit Oma`s Wildkräuterquark, gegrillter Putenbrust, frischen Kräutern, Gartengemüse und Honig-Senf-Sauce.*



## *Pfannkuchen "Wie zu Großmutter`s Zeiten"*

**Pfannkuchen Niederrhein "Himmel und Erde" 11 50**  
*mit Kartoffelsplittern, Apfelspalten, Blutwurst & Rübekraut*

**Pfannkuchen "Käsetrilogie" 10 50**  
*mit Rucola und Ahornsirup*

**Pfannkuchen mit frischen Äpfeln, 9 50**  
*flambiert mit Calvados und Mandelsplittern.*

**Pfannkuchen mit Speck und Zwiebeln 9 50**

**Pfannkuchen mit Heidelbeeren & Puderzucker 10 50**

**Pfannkuchen mit gekochtem Schinken, Käse 9 50**  
**und Ananas**

**Pfannkuchen mit Ziegenkäse, Birne und Honig 12 50**

**Pfannkuchen "Binnenheide" 14 50**  
*mit hausgemachtem Landschicken, frischem Rucola Salat, Parmesankäse und karamellisierten Feigen.*

**Pfannkuchen " Lust auf den Besonderen" 14 50**  
*mit geräuchertem Lachs, jungem Gouda, frischem Rucola und Oma`s Wildkräuterquark.*

## **Pfannkuchen des Monats**

**"Crepe Binnenheide" 9 90**  
*mit flambierten Früchten und Vanille-Eis*

## Und als *Tip* !

**Unsere Heimatküche lädt Sie nicht nur zu traditionellen regionalen Gerichten ein, sie verführt Sie auch durch besonders schonende Kochkunst zu `vegetarischer Leichtigkeit`.**

***Lassen Sie sich überzeugen von der ernährungsphysiologischen Wertigkeit für Körper, Geist und Seele.***

***Der Binnenheide - Vegi***  
gesund, lecker - vegetarisch

**Ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis für Sie als `vegetarische Gäste` an unserem wöchentlichen Thementag:**

***‘So schmeckt Sri Lanka`.***

***Für das Süße danach dann finden Sie in unserer Kuchentheke***

***Veganen Kuchen***

***Natürlich überraschen wir auch an den übrigen Tagen mit vegetarischen Gerichten.***

**Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne näher über die aktuellen Gerichte und Kuchenangebote.**



## *“Binnenheide-Afternoon TeaTime“*

*Entspannt und wohltuend genießen an unserem  
`Donnerstag-Thementag`.*

*Ein Stück englische Teekultur in der 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 eine edle  
Schwarztee-Mischung aus Sri Lanka,  
wahlweise mit:*

- |  |              |
|--|--------------|
| <i>- hausgemachtem Erdbeer-Kompott</i>   | <i>12 50</i> |
| <i>- hausgemachtem Apfel-Kompott</i>   | <i>9 50</i>  |
| <i>- hausgemachter Orangen-Ingwer-Marmelade</i>  | <i>12 50</i> |
| <i>- hausgemachten Sandwich-Ecken mit<br/>frischem Lachs, Gurke und Oma`s<br/>Wildkräuterquark (ohne Scones &amp; Clotted Cream)</i> | <i>11 50</i> |

*oder gerne auch:*

- |   |             |
|---|-------------|
| <i>- Scones natur mit Clotted Cream</i> | <i>8 50</i> |
|---|-------------|

*Wir freuen uns auf Sie zum Afternoon-Tea  
von 12.00 bis 17.00 Uhr und gerne verwöhnen wir Sie  
dazu nach Absprache auch an anderen Tagen.*

## *Der Bauer empfiehlt:*

**Binnenheide-Bauernschnitzel** **14 90**  
*mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Salat.*

**Bauernpfanne** **11 90**  
*Sauerkraut, Bratkartoffeln, Mettwurst, Speck und Röstzwiebeln.*

**Bratapfel-Bauernküchlein** **11 90**  
*Kartoffel-Apfel-Rösti mit angebratener Blutwurst, Röstzwiebeln und Rübenkraut.*

**Bauernburger** **8 90**  
*Hausgebackenes Landbrot, Gartensalat, angebratene Blutwurst, Apfelspalten, Röstzwiebeln und Rübenkraut.*

**Bratkartoffeln "natur"** **6 90**  
*Bratkartoffeln mit ganz viel Liebe gebraten, dazu hausgebackenes Landbrot und Oma´s Wildkräuterquark.*

**Bauernrösti** **8 90**  
*Sauerkraut-Kartoffel-Rösti mit Oma´s Wildkräuterquark und Salat.*

*...und er wünscht 'Guten Appetit'!*