



Speisenkarte

“Aus der Region, für die Region“

Himmel und Binnenheide **15 90**
Frische Bratkartoffeln aus Kartoffeln vom Ottenhof, angebratene Blutwurst und karamellisierte Apfelspalten.

Forelle "Müllerin" **18 90**
Frisch gefischte Forelle, gefüllt mit Gartenkräutern, in Zitronenöl ausgebacken, Schmorke aus Ottenhof-Kartoffeln und frischer Gartensalat.

Frische Seezunge **für 2 Personen 44 90**
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

mit Oma`s Wildkräuterquark	9 90
mit geräuchertem Lachs	13 90
mit ausgebratenen Hähnchenbruststreifen	13 90

und jeweils einem Salatbouquet.

Vio`s Bauernpfanne **13 90**
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 **14 90**
Serviert mit Oma`s Wildkräuterquark, Räucherlachs, hausgemachter Honig-Senf-Sauce und kleinem Salatbouquet.

Hausgemachte Rösti **9 90**
mit Oma`s Apfelkompott



“Jetzt wird gewrapt“

Bauern-Wrap **11 50**

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

Lachs-Wrap **13 50**

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

Vegi-Wrap **11 50**

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

Spargelzeit-Wrap **14 50**

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

Puten-Wrap **13 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" 12 50
mit Kartoffelsplittern, Apfelspalten, Blutwurst & Rübekraut

Pfannkuchen "Käsetrilogie" 12 50
mit Rucola und Ahornsirup

Pfannkuchen mit frischen Äpfeln, 11 50
flambiert mit Calvados und Mandelsplittern.

Pfannkuchen mit Speck und Zwiebeln 10 50

Pfannkuchen mit Heidelbeeren & Puderzucker 11 50

Pfannkuchen mit gekochtem Schinken, Käse 11 50
und Ananas

Pfannkuchen mit Ziegenkäse, Birne und Honig 14 50

Pfannkuchen "Binnenheide" 15 50
mit hausgemachtem Landschicken, frischem Rucola Salat, Parmesankäse und karamellisierten Feigen.

Pfannkuchen " Lust auf den Besonderen" 15 50
mit geräuchertem Lachs, jungem Gouda, frischem Rucola und Oma`s Wildkräuterquark.

Pfannkuchen des Monats

"Crepe Binnenheide" 11 50
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`.

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

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

***Unseren Mittagstisch servieren wir Ihnen
Dienstags bis Sonntags
Von 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr.***

Schön, dass Sie da sind!



“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 (3 Stück)
mit originaler Clotted Cream (Buttercreme).**

**Dazu servieren wir eine edle
Schwarztee-Mischung aus Sri Lanka,
wahlweise mit:**

- | | |
|--|--------------|
| - hausgemachtem Erdbeer-Kompott | 14 50 |
| - hausgemachtem Apfel-Kompott | 14 50 |
| - hausgemachter Orangen-Ingwer-Marmelade | 12 50 |
| - hausgemachten Sandwich-Ecken mit
frischem Lachs, Gurke und Oma`s
Wildkräuterquark (ohne Scones & Clotted Cream) | 12 50 |

oder gerne auch:

- | | |
|---|-------------|
| - Scones natur mit Clotted Cream | 8 50 |
|---|-------------|

**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 **16 90**
mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Salat.

Bauernpfanne **12 90**
Sauerkraut, Bratkartoffeln, Mettwurst, Speck und Röstzwiebeln.

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

Bauernburger **10 90**
Hausgebackenes Landbrot, Gartensalat, angebratene Blutwurst, Apfelspalten, Röstzwiebeln und Rübenkraut.

Bratkartoffeln "natur" **8 90**
Bratkartoffeln mit ganz viel Liebe gebraten, dazu hausgebackenes Landbrot und Oma´s Wildkräuterquark.

Bauernrösti **12 90**
Sauerkraut-Kartoffel-Rösti mit Oma´s Wildkräuterquark und Salat.

...und er wünscht 'Guten Appetit'!