



GASTSTÄTTE

Haus Heidgen



Speisekarte

*Liebe Gäste,*

*wir heißen Sie herzlich in der Gaststätte Haus Heidgen willkommen.  
Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie Ihren Aufenthalt.*

*Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch ein festliches Menü zu.  
Selbstverständlich können Sie alle Speisen zum Mitnehmen bestellen.*

*Guten Appetit wünschen  
Anica und Mladen Kosić*

*Haus Heidgen Gaststätte  
Heinrich-Lübke-Str. 128  
51375 Leverkusen  
Tel: (0214) 56557  
Fax: (0214) 3149775*

## **Aperitifs**

61	<b>Glas Prosecco</b>	3,50
62	<b>Kir Royal</b> <sup>1</sup>	4,00
63	<b>Sherry</b> creme, medium oder dry	3,50
64	<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup>	4,20

## Vorspeisen

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 70 | <b>Feldsalat</b> mit Speck <sup>3,20</sup> und Baguettebrot | 7,50  |
| 71 | <b>Scampi nach Art des Hauses</b> dazu Baguettebrot         | 10,90 |
| 72 | <b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> dazu Rucola & Parmesankäse | 9,90  |

## Suppen

- |    |                                     |      |
|----|-------------------------------------|------|
| 80 | <b>Rinderkraftbrühe</b> hausgemacht | 3,90 |
| 81 | <b>Tomatensuppe</b>                 | 4,90 |
| 82 | <b>Broccolicremesuppe</b>           | 4,90 |

## Für den kleinen Appetit...

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 90 | <b>Gebratene Champignonköpfe</b> mit Rucolasalat                                   | 7,50  |
| 93 | <b>Kleines Hacksteak</b> mit Pommes und Salat                                      | 8,90  |
| 94 | <b>Kröstchen</b> kleines paniertes Schnitzel mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Salat | 10,90 |
| 95 | <b>Rumpsteak auf Toast</b> mit gebratenen Champignons                              | 15,90 |
| 96 | <b>Rumpsteak auf Toast</b> mit Röstzwiebeln  | 15,90 |

## Salate

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 100 | <b>Bauernsalat</b> mit Schafskäse und Brot                                 | 8,50  |
| 101 | <b>Bunter Salatteller mit Putenstreifen</b> und Baguettebrot               | 11,90 |
| 102 | <b>Bunter Salatteller mit Scampis</b> Balsamico, Olivenöl und Baguettebrot | 13,90 |

## Spezialitäten vom Grill

110	<b>Cevapcici</b> mit Pommes, Djuwetschreis und Salat	11,90
111	<b>Pljeskavica</b> mit Pommes, Djuwetschreis und Salat	12,90
112	<b>Pljeskavica gefüllt</b> mit Schafskäse, mit Pommes, Djuwetschreis und Salat	13,90
114	<b>Raznjici</b> zwei Fleischspieße, Pommes, Djuwetschreis und Salat	12,50
115	<b>Grillteller</b> mit Pommes, Djuwetschreis und Salat	14,90
116	<b>Lustiger Bosnjak</b> Rumpsteak gefüllt mit Käse & Schinken, Bratkartoffeln, Salat	18,90
117	<b>Mixed Grill</b> Rumpsteak, Schweinefilet, Putenbrust, dazu Country Potatoes, Salat	15,90

## Für 2 Personen

120	<b>Grillplatte</b> Spieß, Cevapcici, Pljeskavica, Kotelett, Speck <sup>20</sup> , Pommes, Djuwetschreis und Salat	31,90
121	<b>Gourmet-Platte</b> eine Überraschung fürs Auge, ein Genuss für den Gaumen	41,90

## Hauptgerichte

130	<b>Rumpsteak</b> 250 g mit Folienkartoffel und Salat	21,90
131	<b>Rumpsteak</b> 350 g mit Folienkartoffel und Salat	25,90
132	<b>Rumpsteak</b> „Pffifferlinge“ in Cremesauce dazu Kroketten und Salat	20,90
133	<b>Rumpsteak auf grüner Pfefferrahmsauce</b> mit Rösti und Salat	20,90
134	<b>Rumpsteak „Béarnaise“</b> mit Rosmarinkartoffeln und Salat	20,90
135	<b>Schweinefilet „Béarnaise“</b> mit Kroketten und Brokkoli	18,90
136	<b>Schweinemedailon in Champignonrahmsauce</b> , dazu Rösti und Salat	18,50

137	<b>Kalbsleber</b> mit Kartoffelpüree und Salat	17,50
138	<b>Kalbsrückensteak in Pfifferlingrahmsauce</b> Rosmarinkartoffeln und Salat	18,90
139	<b>Kalbsrückensteak „Natur“</b> mit Rucolapüree und Rösti	18,90
140	<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes und Salat	12,90
141	<b>Jägerschnitzel</b> mit Pommes und Salat	13,90
142	<b>Cordon Bleu</b> vom Kalb gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes und Salat	16,90
143	<b>Putenschnitzel „Natur“</b> mit Rucolapüree und Rösti	13,90
144	<b>Geschnetzeltes vom Schweinefilet</b> mit Butterreis und Salat	15,90
145	<b>Hähnchenbrustfilet</b> auf frischer Sauce hollandaise, dazu mediterranes Gemüse	14,50

## Nudelgerichte

150	<b>Tagliatelle „Mediterrana“</b> mit frischen Tomaten, Zucchini, Paprika, Champignons und Olivenöl	11,90
151	<b>Fettuccine</b> mit Pfifferlingen und Champignons	11,90
152	<b>Tagliatelle</b> mit Scampis in Pfeffer-Sahne-Sauce	13,90

## Fischgerichte

160	<b>Salmsteak</b> gegrillt mit mediterranem Gemüse	19,90
161	<b>Zanderfilet</b> auf frischer Sauce Hollandaise, dazu Rosmarinkartoffeln	19,90
162	<b>Scampis „á la Küchenchef“</b> in Knoblauchrahmsauce, dazu Butterreis, Salzkartoffeln und Spinat	21,90
163	<b>Scampis</b> gegrillt nach Art des Hauses, dazu Butterreis	20,90

## Beilagen

170	<b>Kroketten</b>	3,50
171	<b>Pommes</b>	3,50
172	<b>Folienkartoffel</b>	3,50
173	<b>Bratkartoffeln</b>	4,50
174	<b>Djuwetschreis</b>	3,00
175	<b>Butterreis</b>	2,50
176	<b>Frische Champignons</b>	3,50
177	<b>Brokkoli</b>	3,50
178	<b>Spinat</b>	3,50

## Saucen

180	<b>Sauce béarnaise</b>	3,00
181	<b>Sauce hollandaise</b>	3,00
182	<b>Champignonrahmsauce</b>	3,50
183	<b>Pfefferrahmsauce</b>	3,50
184	<b>Knoblauchrahmsauce</b>	3,00

## Beilagensalate

190	<b>Grüner Salat</b>	3,00
191	<b>Krautsalat</b>	3,00
192	<b>Gemischter Salat</b>	3,50
193	<b>Tomatensalat</b>	3,00

## Dessert

200	<b>Gemischter Eisbecher</b>	3,80
201	<b>Vanilleiscreme</b> mit heißen Kirschen <sup>11</sup> und Sahne	4,50
202	<b>Vanilleiscreme</b> mit Schokosauce und Sahne	4,50
203	<b>Palatschinken</b> mit Vanilleeis und Schokosauce	5,90

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel

7 geschwefelt

8 mit Phosphat

9 enthält eine Phenylalaninquelle

10 chininhaltig

11 Steinobst könnte Reststeine enthalten

12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

20 Nitritpökelsalz

35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

\* Unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen

## **Biere**

1	<b>Gaffel Kölsch</b>	0,2 l	1,60
2	<b>Gaffel Kölsch</b>	0,3 l	2,40
3	<b>Veltins Pils</b>	0,2 l	1,80
4	<b>Veltins Pils</b>	0,3 l	2,60
5	<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,33 l	2,40
6	<b>Erdinger Weizenbier</b>	0,5 l	3,80
7	<b>Malzbier</b>	0,2 l	1,50

## **Alkoholfreie Getränke**

8	<b>Wasser</b>	0,25 l	2,00
9	<b>Coca Cola/Fanta</b> <sup>1,3,5</sup>	0,2 l	2,00
10	<b>Coca Cola/Fanta</b> <sup>1,3,5</sup>	0,3 l	3,00
11	<b>Bitter Lemon</b> <sup>10</sup>	0,2 l	2,00
12	<b>Tonic Water</b> <sup>10</sup>	0,2 l	2,00
13	<b>Apfelschorle</b>	0,2 l	2,00
14	<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	2,20
15	<b>Orangensaft</b>	0,2 l	2,20
17	<b>Wasser</b>	Flasche 0,7 l	4,80

## **Warme Getränke**

18	<b>Tasse Kaffee</b> <sup>5</sup>		2,00
19	<b>Cappuccino</b> <sup>5</sup>		2,40
20	<b>Espresso</b> <sup>5</sup>		2,00
21	<b>Milchkaffee</b> <sup>5</sup>		2,50
22	<b>Glas Tee</b>		1,80
23	<b>Tasse Kakao</b>		1,80
24	<b>Glühwein</b>		2,50
25	<b>Grog mit Rum</b>		2,80

## **Spirituosen 2 cl**

26	<b>Grappa</b>		2,80
27	<b>Korn</b>		1,50
28	<b>Wacholder</b>		1,50
29	<b>Gespritzter</b>		1,50
31	<b>Maltaser</b>		1,70

32	<b>Fürst Bismarck</b>		1,60
33	<b>Linie Aquavit</b>		2,80
34	<b>Underberg</b>		2,00
35	<b>Jägermeister</b>		2,00
36	<b>Fernet Branca</b>		2,00
37	<b>Genever</b>		1,60
38	<b>Obstler</b>		1,60
39	<b>Ramazzotti</b>		2,50
40	<b>Sljivovic</b>		2,00
41	<b>Juliska</b> <sup>1</sup>		2,00
42	<b>Bailey's</b> <sup>1,5</sup>		2,00

## **Weinbrand-Cognac 2 cl**

43	<b>Mariacron</b>		1,80
44	<b>Asbach Uralt</b>		2,00
45	<b>Osborne Veterano</b>		2,20
46	<b>Remy Martin</b>		4,50

## **Whiskys 2 cl**

47	<b>Johnny Walker</b> <sup>1</sup>		3,00
48	<b>Ballantines</b>		3,00
49	<b>Jack Daniels</b>		3,00

## **Offene Weißweine 2 cl**

50	<b>Lieblicher Weißwein</b>		4,50
51	<b>Grauer Burgunder</b>		4,50

## **Offene Rotweine 2 cl**

52	<b>Spätburgunder</b>		4,50
53	<b>Bordeaux</b>		4,50

## **Roséwein 2 cl**

54	<b>Weißherbst</b>		4,50
----	-------------------	--	------

## **Sekt 2 dl**

55	<b>Piccolo</b>		4,50
----	----------------	--	------