

# Atrium Speisekarte

## Suppe

Klare Rinderkraftbrühe  
Suppenklößen, Eierstich und Nudeln  
6,50 €

## Vorspeisen und Salate

Im Kräutersud gebratene Garnelen  
mit Zucchini-Spagetti und Baguette  
14,50 €

Anti-Pasti Teller  
mit mediterranem Gemüse,  
Oliven und Baguette  
14,50 €

## Vegetarisch/Vegan

**Bunte Bowl**  
mit Quinoa, Reis, Gurke, Paprika, Kichererbsen und Blattsalat an  
Avocadocreme und Baguette  
14,50 €



**Gelbe Linsen**  
mit gebackenem Fetakäse im Tempura Teig,  
Gemüse und Joghurt-Dip  
16,50 €

## HAUPTSPEISEN

Schnitzel vom Hausschwein (auch glutenfrei möglich),  
Champignonsauce und Pommes Frites  
20,50 €

Filet vom Lammrücken  
mit einer Kräuterkruste,  
auf Rahmspitzkohl und Dauphin-Kartoffeln  
29,50 €

**Wir empfehlen:**

**Drei Tandoori Hähnchenspieße  
Erdnuss-Sauce,  
Reis und Salatbeilage  
21,50 €**

Zweierlei Bandnudeln  
mit gebratenen Garnelen,  
Gemüse und Parmesan  
24,50 €

Sous-vide gegartes Rumpsteak aus Argentinien,  
wahlweise mit Kräuterbutter oder Waldpilz-Sauce,  
Kroketten  
27,80 €

Fischpfanne mit Lachs, Scholle und Garnelen an Sauce Hollandaise,  
buntes Gemüse und Kräuterreis  
28,50 €

Currywurst in Apfel-Currysauce,  
Pommes Frites, Salatbeilage  
12,50 €

**DESSERT**

Hausgemachtes Eierlikör Parfait im Biskuitmantel und Früchte  
10,50 €

Orangen-Pannacotta  
8,50 €

**Das Hotel Heidehof-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!**

Unsere Speisen können Lebensmittel und Zutaten enthalten, die Allergene hervorrufen können:  
Glutenhaltige Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Sie selbst wissen am besten auf welche Allergene Sie eventuell reagieren.

Bitte sprechen Sie deshalb vor dem Essen oder der Bestellung an, damit wir mit unserer Küchenteam eine  
für Sie geeignete Speisenfolge abstimmen können.