

heimatküche.

EHRlich. ECHT. VOM FEUER.

DIE MEISTEN MENSCHEN NUTZEN FEUER ZUM GRILLEN, ES IST EIN MITTEL ZUM ZWECK. DOCH MENSCH & FEUER VERBINDET WEIT AUS MEHR. BEREITS VOR 2 MILLIONEN JAHREN KOCHTEN DIE MENSCHEN AM FEUER & DAS FEUER BRACHTE ALLE ZUSAMMEN. MAN VERSAMMELTE SICH UND WÄRMTE SICH DARAN.

ES FÖRDERTE DAS GEMEINSCHAFTSGEFÜHL UND TRIEB DIE ENTWICKLUNG VORAN. DOCH TROTZ DER LANGEN GESCHICHTE VOM FEUER, HAT ES BIS HEUTE KEINEN PLATZ IN DER GASTRONOMIE.

DAS WERDE ICH ÄNDERN!

**KEIN GAS
KEIN STROM
NUR HOLZ!**

WIR KOCHEN 100 % VOM HOLZ FEUER

UNSER FLEISCH BEZIEHEN WIR VON DEN LANDWIRTEN AUS DER REGION, GRÖßTEN TEILS VERWENDEN WIR ALTE MILCHKÜHE. DIESE VEREDELN WIR IN UNSEREN EIGENEN REIFESCHRÄNKEN BIS ZU 50 TAGE LANG.

VORSPEISEN, HAUPTGÄNGE, DESSERT - ALLES WIRD IN IRGENEINER FORM DAS FEUER BERÜHREN. UND JA, WIR GRILLEN AUCH SALAT!

DONNERSTAG - SAMSTAG : 17 - 22.00 UHR

SONNTAG : 17 - 21.00 UHR

1 X IM MONAT "HEIMATFRÜHSTÜCK"

WWW.HEIMATKUECHE-ROTENHAIN.DE

VORSPEISEN

VOM FEUER

360 GRAD LAIB

6

BIO SAUERRAHM BUTTER / OLIVENÖL / SALZ

NENI HUMUS

13

GEMÜSE AUS DEM FEUER / PARMESAN / PITA

BUTTER SELLERIE

11

AUS DEM FEUERHERD OFEN / FRISCHKÄSE ZUM DIPPEN

VERBRANNTER LAUCH

11

SÜSS MARINIERT / BIO FETA KÄSE

ZWISCHENGÄNGE

VOM FEUER

KEBAP WITH ATTITUDE

18

DRY AGE ENTRECOTE / GRANATAPFEL /
ROTE ZWIEBEL / ZITRONE / TSAZIKI

RINDERRAGOUT X HUMUS

18

RINDERRAGOUT / NENI HUMUS / CHIMMI CHURI / PITA BROT

CEASAR SALAT

17

ROMANA & RADICCIO SALAT GEGRILLT / SÜSS MARIENIERT
CHERRY TOMATEN / GEGRILLTE BLAUBEEREN / CEASAR DRESSING

CEVICE VOM FISCH

19

GURKENSALAT / CHILI / LIMETTE / ROTE ZWIEBEL / OLIVENÖL

heimatküche.

HAUPTSACHE

VOM FEUER

WÄHLE DEIN LIEBLINGSSTEAK

T-BONE	45
ROASTBEEF	40
ENTRECOTE	44
TOMAHAWK CA.1.2KG	79

TOMAHAWK VOM FREILANDSCHWEIN	36
---------------------------------	----

IMMER INKLUSIVE

GRILLKARTOFFELN & GEMÜSE
CHIMMI CHURI / CHILI MAYO / FRISCHKÄSE DIP

FANG DES TAGES

FISCH IM GANZEN / GEGRILLT / KRÄUTER
CHIMMI CHURI / ZITRONE & GRILLGEMÜSE

JE NACH
FANG

DESSERT

VOM FEUER

KAISERSCHMARREN AUS DER EISENPFANNE APFELMUSS & PREISELBEEREN	14
---------------------------------------------------------------------	----

MÄLZER & FU - KNALLE	11
----------------------	----

MÄLZER & FU EIS / KNALLE POPCORN / ZWETSCHGEN SPIEGEL

SCHOKOKUCHEN	11
--------------	----

MIT FLÜSSIGEN KERN, AUS DEM INBRUNST HOLZOFEN

KINDERGERICHTE FOLGEN!

heimatküche.

MENÜ

VOM FEUER
IMMER SAMSTAGS

360 GRAD LAIB

BIO SAUERRAHM BUTTER / OLIVENÖL / SALZ

NENI HUMUS

GEMÜSE AUS DEM FEUER / PARMESAN / PITA

KEBAP WITH ATTITUDE

DRY AGE ENTRECOTE / GRANATAPFEL /
ROTE ZWIEBEL / ZITRONE / TSAZIKI

HELBING X KORNFETTI HIMMI

FÜR DIE SPÜLUNG ZWISCHENDURCH.
HELBING FÜR DIE BOIS - KORNFETTI FÜR DIE GÖRLS

BEEF SHARING

BEEF VARIATIONEN / GRILLGEMÜSE / GRILLKARTOFFELN
/ CHIMMI CHURI / PETERSILIEN - SCHNITTTLAUCH ÖL /
GÖNNUNG FRISCHKÄSE

MÄLZER & FU - KNALLE

MÄLZER & FU EIS / KNALLE POPCORN / ZWETSCHGEN SPIEGEL

69 €

heimatküche.

www.heimatkueche.de