


BISTRO

LANDBROT mit Aioli & grünem Pesto oder Zaziki & rotem Pesto 

BRUSCHETTA VOM HOLZBRETT italienisches Ciabattabrot mit nativem Olivenöl, frischem Knoblauch, Tomaten, roten Zwiebeln & Basilikum
CIABATTA VOM HOLZBRETT mit Rucola, luftgetrocknetem Serranoschinken, geraspelttem Mozzarella, grünem Pesto & Balsamico-Dressing 

FOLIENKARTOFFEL mit Blattspinat, Crème Fraîche & Käse überbacken 

FOLIENKARTOFFEL mit Putengyros, Zaziki & Käse überbacken

FOLIENKARTOFFEL mit Crème Fraîche, Käse überbacken & Räucherlachs

BRATKARTOFFELPFANNE Gusseisenpfanne mit Speck, Zwiebeln & 2 Spiegeleiern


GEBACKENER SCHAFSKÄSE mit Peperoni, Aioli & Landbrot 

GEFÜLLTE TORTILLAROLLE mit Putengyros, roten Zwiebeln, Krautsalat & Zaziki

GTEGRILLTE BLACK-TIGER GARNELEN in Chili-Mangosauce geschwenkt, Rucola & Landbrot


GTEGRILLTE BLACK-TIGER GARNELEN in Knoblauchöl geschwenkt, mediterranes Gemüse, Pesto & Landbrot

3 BLÄTTERTEIGROLLEN gefüllt mit Schafskäse & Zaziki 


ANTIPASTI VORSPEISENPLATTE mit gegrillten Auberginen, gebratenen Zucchini, gefüllten Champignons, Paprika, eingelegten Oliven, Schafskäse & Peperoni. Dazu ein Korb Landbrot, grünes Pesto, Aioli & Bruschetta p.P 

MARKTFRISCHE SALATE

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten, Mais & Landbrot

RUCOLASALAT mit Tomaten, Mozzarella, grünem Pesto, Balsamico-Dressing & geraspeltm Peccorinokäse 

CAESAR SALAT Römersalat, Croûtons, Speckwürfel, Caesardressing & Peccorinokäse


GROSSER GEMISCHTER SALAT saisonale Blattsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais 

GROSSER SALAT „HERZBLUT.“ mit Putengyros, Krautsalat & Zaziki

GROSSER SALAT „NIZZA“ mit Thunfisch & roten Zwiebeln

GROSSER SALAT „MILANO“ mit Kochschinken & Peccorinokäse

GROSSER SALAT „BERLIN“ mit Bratkartoffeln, Speck & roten Zwiebeln

GROSSER SALAT „KORSIKA“ mit Schafskäse, Oliven & Peperoni 

EXTRAS:

Geraspelter Peccorinokäse oder Knoblauchkräutercroûtons

Gebratene Putenbruststreifen

Black-Tiger Garnele, Stück

Körbchen Landbrot

DRESSINGS:


Balsamico-Vinaigrette, Joghurt-, Cocktail-, Honig-Senf-Dill- oder Caesardressing

OVALE FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN ORIGINAL ELSÄSSER ART mit Crème Fraîche, Speckwürfeln & roten Zwiebeln

FLAMMKUCHEN TOSKANA mit grünem Pesto, Crème Fraîche, Serranoschinken, Rucola Salat & Peccorinokäse

FLAMMKUCHEN MEDITERRAN mit Crème Fraîche, nativem Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Mozzarella & Basilikum 

 FLAMMKUCHEN TONINA mit Crème Fraîche, Thunfisch, Knoblauchöl & roten Zwiebeln

EXTRAS:

mit scharfen roten Jalapeños

mit Mozzarella überbacken

mit luftgetrocknetem Serranoschinken


PASTA

Jedes Nudelgericht auch mit Vollkornnudeln erhältlich

SPAGHETTI AGLIO OLIO mit Olivenöl, Kräutern, Kirschtomaten & frischem Knoblauch 

BOLOGNESE Spaghetti mit traditioneller Hackfleischsauce & geraspeltm Peccorinokäse

ARRABIATA Penne mit scharfer Chili-Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Peperoni, Kirschtomaten, roten Jalapeños & buntem Pfeffer

ALFREDO Penne mit Knoblauchblattspinat & Parmesan-Chili-Sauce 

SALMONE Spaghetti mit Räucherlachs, Rucola & Pestosahne

GNOCCHI in Salbeibutter mit Schafskäse, Rucola & Kirschtomaten 

 GNOCCHI in Waldpilzrahm mit geraspeltm Peccorinokäse 

FÜR DIE KURZEN BIS 12 JAHRE

Alle Kindermenüs inklusive einem kleinen Getränk

SPAGHETTI POMODORO mit Tomatensauce 

SPAGHETTI BOLOGNESE mit Hackfleischsauce

SCHNITZELCHEN mit Pommes Frites

CHICKEN NUGGETS mit Pommes Frites

SCHNITZEL

jedes Schnitzel ist aus erstklassigem paniertem Schweinefleisch

„WIENER ART“ mit Zitronenscheiben & Pommes Frites

PAPRIKARAHMSCHNITZEL & Pommes Frites

CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL & Pommes Frites

SAUCEN: Paprikarahmsauce

Champignonrahmsauce

Waldpilzrahmsauce

Sauce Hollandaise

Ketchup/Mayonnaise

Aioli

Kräuterbutter

Pfeffersauce

Zaziki

Madeirasauce

Crème Fraîche

Chipotlecrème



STEAKS VOM GRILL

nach Wunsch gebraten: blutig, medium oder durch

PUTENSTEAK 200g

HÜFTSTEAK 220g

RUMPSTEAK 220g

BEILAGEN:

Pommes Frites

Steakfries

Kroketten

Bratkartoffeln

Knoblauchstampfkartoffel

Ofenkartoffel mit Crème Fraîche

oder Kräuterbutter

Mediterranes Gemüse

Mandelbroccoli

Speckbohnen

Schmorzwiebeln

Knoblauchblattspinat

2 Spiegeleier

HAUPTGERICHTE

PUTENBRUST gebraten, mit mediterranem Gemüse, Ofenkartoffel & Crème Fraîche

 PUTENBRUST MADEIRA mit Mozzarella überbacken, dazu Mandelbroccoli, Knoblauchstampfkartoffel & Madeirasauce

SCHNITZEL TIROL mit gebratenem Speck, Zwiebeln, Kirschtomaten mit Mozzarella überbacken & Bratkartoffeln

SCHNITZEL WESTFALEN mit Spargel, Kochschinken, Sauce Hollandaise mit Käse überbacken & Bratkartoffeln

RINDERHÜFTSTEAK auf Rotwein-Schalotten-Butter mit mediterranem Gemüse & Kroketten

 RINDERHÜFTSTEAK mit Gorgonzola überbacken, Knoblauchblattspinat & Bratkartoffeln

RUMPSTEAK MADAGASKAR mit Pfeffersauce, Schmorzwiebeln & Kroketten

RUMPSTEAK STRINDBERG mit Senfkruste, Speckbohnen & Bratkartoffeln

INTERNATIONALE BURGER

Alle unsere internationalen Burger servieren wir auf rustikalem Vollkornbrot & mit krossen Steakfries

GROSSER BURGER CHURCHILL

mit saftigem Rindfleisch, Lollo Bianco, Tomaten, roten Zwiebeln, Cheddar Käse & Burgersauce

GROSSER BURGER CAESAR

mit saftigem Rindfleisch, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Serranoschinken und einer Sauce aus getrockneten Tomaten & italienischen Kräutern


GROSSER BURGER JUAREZ

mit saftigem Rindfleisch, Lollo Bianco, Tomaten, roten Zwiebeln, Cheddar Käse, roten Jalapeños & Chipotlecrème

GROSSER BURGER MIDAS

mit saftigem Rindfleisch, Lollo Bianco, Schlangengurken, roten Zwiebeln, Schafskäse & Zaziki

GROSSER BURGER SPARTAKUS

mit saftigem Veggiepatty, Lollo Bianco, Tomaten, roten Zwiebeln & Burgersauce 

GROSSER BURGER BARBAROSSA

mit Lollo Bianco, Tomaten, gebr. Auberginen, gebr. Zucchini, gebr. Champignons, Paprikastreifen, Oliven, Zwiebeln, Mozzarella/Peccorinokäse und einer Sauce aus getrockneten Tomaten & mediterranen Kräutern 

GROSSER BURGER TADEUS

mit saftigem Rindfleisch, Lollo Bianco, Tomaten, roten Zwiebeln, Cheddar Käse, Baconstreifen, Spiegelei & Burgersauce

DESSERT

 VANILLEEIS mit heißen Kirschen & Sahne

GEBACKENES VANILLEEIS in Kokoskruste auf einem Fruchtspiegel

WARMER APFELSTRUDEL mit Vanillesauce & Zimt

KAISERSCHMARRN mit Vanilleeis, Himbeersauce & Puderzucker

LAVATÖRTCHEN mit flüssigem Schokoladenkern, Himbeersauce & Vanilleeis

GROSSE LANDHAUSKUCHEN

Täglich wechselnde Sorten, Vitrine im Eingangsbereich

BRÜSSELER WAFFELN

MIT PUDERZUCKER


MIT HEISSEN KIRSCHEN

KUGEL VANILLEEIS (ZU DESSERT/WAFFEL)

MIT HEISSEN HIMBEEREN

MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

PORTION SAHNE

vegetarisch 

Tipp 

Herzblut.

Bistro · Bar · Restaurant

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag-Sonntag 9.00-1.00 Uhr. Unser Küchenteam ist täglich von 9.00-23.00 Uhr für Sie da.

Grafenmühle Gastronomie GmbH, Zur Grafenmühle 145, 46244 Bottrop, Telefon: 02045-2316
www.herzblut-bottrop.de

