


Herzlich Willkommen im Heemann!

Wir servieren unsere Gerichte als „Sharing“-Konzept, in kleinen oder großen Portionen, einfach in die Mitte Eures Tisches. Lasst uns wissen, wie groß Euer Hunger ist und wir empfehlen die richtige Menge an Gerichten. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten spricht uns bitte an und fragt nach unserer Allergienkarte.

Habt eine schöne Zeit bei uns!




GERICHTE

 **CHICOREE** – Gebratener Chicoree mit gegrillter Paprika, gehobeltem schwarzen Rettich und Quittendressing
klein € 8,10 / groß € 19,50

 **KERBELKNOLLE** – Sous Vide gegarte Kerbelknolle, auf Blumenkohlbeet mit Haselnuss und Urmöhre
klein € 8,30 / groß € 19,80

 **GRAUPEN** – Cremiges Graupenrisotto mit Grünkohl, getrockneten Tomaten und Shiitake
klein € 7,80 / groß € 19,50

 **SPINAT** – Spinatknödel mit gerösteter Macadamianuss, Dresdner Berle und Weißweinsöße
klein € 8,90 / groß € 22,30

 **SCHWARZWURZEL** – Ausgebackene Schwarzwurzeln mit Kürbiskernmantel und Landgang Hazy Hopfnung- Hollandaise
klein € 8,10 / groß € 19,50

HEILBUTT – Pochierter weißer Heilbutt mit gebackenem Kürbis, eingelegtem Apfelwürfel, Kapuzinerkresse und Anisschaum
klein € 11,90 / groß € 29,80

HIRSCH – Hirschrücken auf Dattelcreme mit Mini-Gemüse und Kartoffelknusper
klein € 11,90 / groß € 29,80

KALB – Geschmorte Kalbsbäckchen auf Topinamburpüree und sautierte Rosenkohlblätter
klein € 11,60 / groß € 28,90

WILDBARSCH – Gebratenes Wildbarschfilet auf gebranntem Staudensellerie mit Limetten-Ingwersud
klein € 10,30 / groß € 25,80

FASAN – Gegrillte Fasanenbrust mit Serviettenknödel, Feigenconfit und Wachholderjus
klein € 10,30 / groß € 25,80

SUPPE

 **SELLERIE** – Selleriecremesuppe mit Birne und Petersilie
klein € 3,40 / groß € 8,50

 **MARONE** – Klare Gemüsebrühe mit karamellisierten Marone und Lauchöl
klein € 3,90 / groß € 8,90

BROT & DIP

Backecht(es) Landbrot mit 2 leckeren Dips:

 - Rotkohl mit Meerrettich

 - Fenchel mit Orange
€ 4,70

