

Herzlich Willkommen im Heemann!

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

Wir wünschen Euch eine schöne Zeit bei uns.



## SNACKS

-  **ZIEGENKÄSE**– Tarte auf Mürbteig-Boden mit Petersilie und Rotweinbirne  
€ 5,80
-  **OLIVEN** - Chalkidiki Olives  
€ 3,80
-  **ANTIPASTI** – wechselnde Variation vom eingelegten Gemüse  
€ 4,50



## AUSSERGEWÖHNLICHER LIEBLINGSWEIN

**SECKINGER** - Blanc de noir,  
Spätburgunder, Pfalz, Bio Wein  
0,15 l 5,00 Euro  
0,75 l 22,50 Euro




## SUPPE & BROT

-  **KAROTTE** – Pikante Karotten-Vanillesuppe mit Basilikumricotta  
€ 5,80

### BROT & DIP

- Backecht(es) Landbrot mit 2 leckeren Dips:
-  Majoran &
-  Rote-Bete-Meerrettich  
€ 5,80

## GERICHTE




-  **ZITRONE** – Risotto mit Zitrone und Estragon  
€ 13,40
-  **SPARGEL** – Gebratener Spargel mit wilden Brokkoli, Laura und Mandel-Hollandaise  
€ 13,80
-  **BURRATA** – Kopfsalatherzen mit Rhabarber, Staudensellerie, gerösteten Pinienkernen und Molkevinaigrette  
€ 13,60

**SPANFERKEL** – Spanferkelrücken mit Mairübe, Blattsenf und Senfkaviar  
€ 15,40

**KALB**– Kalbstafelspitz, Sous-Vide gegart mit Erbsen, Bärlauchquarkklößchen und Morchelrahm  
€ 15,90

**WOLFSBARSCH**– Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Petersilienwurzelpüree und Rotweibutter  
€ 14,70

## DESSERTS

-  **SCHOKOLADE**  
Schokoladenmousse mit Kokos und Macadamia Nüssen  
€ 9,50
-  **ERDBEERE**  
Erdbeer-Tiramisu mit Löffelbiskuit und Mascarpone  
9,10
-  **APRIKOSE**  
Aprikosen-Crumble mit Vanille Sahne  
€ 8,90