



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

-  **KÜRBIS** – Kürbistarte auf Mürbteig-Boden mit Ziegenkäse und Walnüssen
€ 6,50
-  **OLIVEN** - Chalkidiki Olives
€ 3,80
-  **ANTIPASTI** – wechselnde Variation vom eingelegten Gemüse
€ 4,50

**Brandenburger Burrata
mit Bohnensalat**
€ 15,70



Daniel Mattern  **Hop and Grape**

Sauvignon Blanc und frischem Hopfen – unfiltriert, Pfalz, Bio Wein

0,15 l 6,00 Euro
0,75 l 41,50 Euro


SUPPE & BROT

-  **PASTINAKE** – Pastinakensuppe und -Chips
€ 5,80

BROT & DIP

Backecht(es) Landbrot mit 2 leckeren Dips:
Kichererbse, Minze & Kräuterjoghurt
€ 5,80

GERICHTE

-  **BURRATA** – Brandenburger Burrata mit Bohnensalat
€ 15,70

KALB - Tranchen vom Kalb, rosa gebraten,
Kartoffelgratin, rotes Zwiebelconfit
€ 17,30


-  **ARTISCHOCKE** – im Sud gekocht, mit Tomaten-Vinaigrette & Zitronen-Aioli
€ 13,10

HÄHNCHEN– Maishähnchenbrust, gebraten, mit buntem Mangold, Kapern und Kartoffelstroh
€ 16,90


-  **PAK CHOI** – Gedünsteter Pak Choi mit Miso-Mayo, Enoki und Salzmandel-Knoblauch-Knusper
€ 13,60

SAIBLING - auf der Haut gebraten, mit Gnocchi, eingelegten Rübchen, Gurke
€ 17,50

DESSERTS

-  **SCHOKOLADE**
Schokoladenkuchen mit Kaffeekaramel und Orangenschaum
€ 8,90

-  **MASCARPONE**
Mascarpone mousse mit Beeren und Mandelcracker
8,60

-  **ZITRONENGRAS**
Zitronengras- Panna Cotta mit Passionsfrucht
€ 8,20