

Herzlich Willkommen im Heemann!

Wir servieren unsere Gerichte als „Sharing“-Konzept, einfach in die Mitte Eures Tisches.


Unsere Gerichte sind etwas kleiner als ein normales Hauptgericht, so dass Ihr mehrere Gerichte probieren könnt. Für 2 Personen empfehlen wir 3 Gerichte.


Bei Allergien oder Unverträglichkeiten spricht uns bitte an und fragt nach unserer Allergienkarte. Wir wünschen Euch eine schöne Zeit bei uns.



SNACKS

 **MANGOLD** – Mürbeteig Tart mit buntem Mangold und Ziegenkäse
€ 8,20

 **OLIVEN** - Chalkidiki Oliven, hausmariniert
€ 4,50

 **ANTIPASTI** – wechselnde Variation vom eingelegten Gemüse
€ 5,70

Getränkeempfehlung:

Meinklang

2020, Prosa Rosa, Burgenland

0,1 l € 5,50 / 0,75 l € 36,00

SUPPE & BROT

 **SPARGEL**
Spargelcremesuppe, Crôtons
€ 8,70

 **BROT & DIP**
Brotselektion mit Paprika-Humus & 7-Kräuter-Frischkäse-Dip
€ 6,60


GERICHTE

 **ARTISCHOCKE** – im Sud gekocht, mit pikanter Tomaten-Vinaigrette & Zitronen-Basilikum-Aioli
€ 15,10

TAFELSPITZ - geschmorter Tafelspitz, Oliven, getrocknete Tomaten, Kartoffelstroh
€ 21,80

 **BÄRLAUCH** - Bärlauch Gnocchi, Bunte Tomaten-Salsa, Parmesan cracker
€ 17,90

HUHN - gebratenes Hähnchenfilet mit Aprikose, Knoblauch, Oliven, Kapern und schwarzem Bohnenmus
€ 18,80

 **SPARGEL** - Risotto mit weißem und grünem Spargel
€ 16,60

KABELJAU – Gebratenes Kabeljaufilet auf violetterm Linsensalat mit Rotkohl, Berberitze und Brombeere
€ 23,50

DESSERTS

 **MILCHREIS**
Kokos - Milchreis mit Erdbeeren
€ 9,10

 **JOGHURT**
Abgehangener Joghurt mit frischen Beeren, Mandelcrunch
€ 9,50

 **RHABARBER**
Rhabarber-Crumble mit Amarettini
€ 8,90