

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

-  **KÜRBIS** - Mürbeteig Tart mit Kürbis, Ziegenkäse, Kürbiskernen
€ 8,20
-  **OLIVEN** - Chalkidiki Oliven, hausmariniert
€ 4,50
-  **ARTISCHOCKE** – im Sud gekocht, mit pikanter Tomaten-Vinaigrette & Zitronen-Basilikum-Aioli
€ 15,10

Getränkeempfehlung:




Hazy Hopfnung
Landgang Brauerei
IPA-New England-Hazy
0,33 l € 5,60

SUPPE & BROT

-  **Marone**
Maronencremesuppe mit Portwein-Karamell
€ 8,70

-  **BROT & DIP**
Brotselektion mit Walnuss- Humus & Rote Bete-Meerrettich Dip
€ 6,60

GERICHTE

-  **BLUMENKOHL** - gerösteter Blumenkohl mit Tahini-Soße, Granatapfelkernen, Kresse und Sesam
€ 13,10
-  **QUINOA** - Quinoa Salat mit gegrilltem Gemüse und Burrata
€ 14,50
-  **PAK CHOI** – gedünsteter Pak Choi, Miso Mayo, Enoki, Knoblauch-Mandel-Knusper
€ 15,80

- LAMM** - Lammkarree mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln
€ 27,80

- REH** - Rehragout mit Serviettenknödel und Walnuss-Rosenkohl
€ 24,80

- WOLFSBARSCH** – Gebratenes Wolfsbarschfilet, Steckrübenpüree und ausgebackener Grünkohl
€ 23,50

DESSERTS

-  **SCHOKO**
Schokoladen-Lebkuchen Mousse, Punschsoße
€ 9,30

-  **TÖRTCHEN**
Schmandtörtchen mit Orangenconfit
€ 7,90

-  **GRIEß**
Grießknödel mit Zwetschgengröster
€ 9,50