

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


-  SPINAT - Mürbeteig Tart mit Spinat, Gorgonzola, Walnüssen
€ 8,20
-  OLIVEN - Chalkidiki Oliven, hausmariniert
€ 4,50
-  ZIEGE - Ziegenkäsepralinen, Rhabarberchutney, Feldsalat
€ 10,20

Getränkeempfehlung:




Landgang Brauerei
DOPPEL HOPPER
Starkbier, Double IPA
Gersten-, Hafer-, Weizenmalz
0,33 l €5,60

SUPPE & BROT

-  SUPPE
Spargelcremesuppe, Mandelcrôutons
€ 8,70

-  BROT & DIP
Brotselektion mit Auberginen -Tomaten & Erbsen-Humus-Dip
€ 6,60

GERICHTE

-  SPITZKOHL - gebratener Spitzkohl, Austernpilze, Karotten-Ingwer Chutney
€ 16,80
-  SPARGEL - Spargelrisotto mit weißem und grünem Spargel
€ 17,50
-  GNOCCHI – Gnocchi, gepickelte Rüben, Gurke, Dill-Beurre Blanc
€ 15,80

LAMM – Lammragout mit Romanesco und Polenta
€ 27,80

KALB - Tranchen vom Kalb, rosa gebraten, Kartoffelgratin, rotes Zwiebelconfit
€ 24,80

KABELJAU – Gebratenes Kabeljaufilet mit lauwarmem Kartoffel - Rote Bete - Salat und Meerrettichsoße
€ 23,50

DESSERTS

-  WEISSE SCHOKO
Mousse, gebackene Rote Bete, Kirschen
€ 9,30

-  VEGANE
PANNA COTTA
mit Zitronengras & Maracuja
€ 7,90

-  CREME
Crème Brûlée
Tonkabohne
€ 9,50