

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

-  **ARTISCHOCKE** - im Minz Sud, Tomaten-Vinaigrette und Zitronen-Aioli
€ 14,10
-  **OLIVEN** - Chalkidiki Oliven, hausmariniert
€ 4,50
-  **ZIEGE** - Ziegenkäsepralinen, Rhabarberchutney, Feldsalat
€ 10,20

Getränkeempfehlung:

Meinklang

Prosa Rosa, Burgenland

Pétillant Naturel

0,1 l € 5,50 / 0,75l € 36,00

SUPPE & BROT

-  **MELONE**
Kalte Melonen-Tomaten-Chili-Suppe, Schafskäse
€ 7,50

-  **BROT & DIP**
Brot mit 2- Dips: Tomaten-Hummus und Honig-Senf
€ 6,60

GERICHTE

-  **SPITZKOHL** - gebratener Spitzkohl, Austernpilze, Karotten-Ingwer Chutney
€ 16,80
-  **RISOTTO** – Risotto mit geröstetem Blumenkohl, Basilikum, Cherrytomaten
€ 15,50
-  **ZUCCHINI** – Zucchini Puffer mit CousCous und Cashew-Koriander-Minz-Pesto
€ 14,30

- TAFELSPITZ** - geschmorter Tafelspitz, Oliven, getrocknete Tomaten, Kartoffelstroh
€ 23,60

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

- STEINBEISSER** - gebraten auf weißem Bohnenmus mit grünem Spargel, Fingermöhren und Bärlauchsoße
€ 23,80

DESSERTS

-  **SCHOKO**
Dunkles Schokoladenmousse, Erdbeeren, Waldmeisterschaum
€ 9,30

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

-  **CREME**
Crème Brûlée
Tonkabohne
€ 9,50