

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 2- 3 Gerichte.

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



SNACKS

-  SPARGEL - Spargeltarte, Ziegenkäse
€ 7,80
-  OLIVEN - Chalkidiki Oliven, hausmariniert
€ 4,50
-  ARTISCHOCKE - im Minz-Sud, Tomaten Vinaigrette, Zitronen-Aili
€ 14,10

Getränkeempfehlung:

Weissburgunder
Daniel Mattern, Rheinhessen



0,15l € 7,50 / 0,75l € 35,00

SUPPE & BROT

-  SPARGEL
Spargelcremesuppe mit Mandelcrôutons
€ 8,70

-  BROT & DIP
Brot mit 2- Dips: Walnuss Hummus und Frankfurter Kräuter
€ 6,60

GERICHTE

-  PAK CHOI – gedünsteter Pak Choi, Miso Mayo, Enoki, Knoblauch-Mandel-Knusper
€ 16,80
-  GNOCCHI – Bärlauch Gnocchi, Tomaten Salsa, Parmesanhippe
€ 16,50
-  RICOTTA – Ricotta- Nocken, Spinat, Pinienkerne, Sauce Mornay
€ 17,50

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

ZANDER - Zanderfilets mit Serrano-Schinken, Salbei, Spargelrisotto
€ 21,20

KABELJAU - gebratener Kabeljau, Süßkartoffelpüree, gepickelte Rüben
€ 24,50

DESSERTS

-  CRUMBLE
Apfel-Crumble mit Sesamschaum
€ 8,90

-  SCHOKO
Veganer Schokoladenkuchen, Kaffee-Karamell, Orange
€ 9,10

-  BRÛLÉE
Crème brûlée, Passionsfrucht
€ 8,10