

Herzlich Willkommen im Heemann!

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

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



SNACKS

-  ZIEGE - Ziegenkäsepralinen, Rhabarber-Chutney, Feldsalat
€ 11,20
-  OLIVEN - Chalkidiki Oliven, hausmariniert
€ 4,50
-  ARTISCHOCKE - im Minz-Sud, Tomaten-Vinaigrette und Zitronen-Aioli
€ 14,10
-  BURRATA - wechselnde Variation vom Antipasti Gemüse mit Burrata
€ 13,10




Getränkeempfehlung:

Meinklang
Prosa Rosa, Burgenland
Pétillant Naturel

0,1 l € 5,50 / 0,75l € 36,00

-  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
-  RICOTTA – Ricotta-Nocken, Spinat, Pinienkerne, Sauce Mornay
€ 17,50
-  WIRSING - Roulade vom Wirsing mit Pilz-Risotto, Brokkoli und Rote Bete- Soße, gepickelte Rüben
€ 18,10

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

HÄHNCHEN - Hähnchenbrust mit buntem Mangold, Polentawürfeln und gebackenen Kapern
€ 21,80

SAIBLING - gebratenes Saiblingsfilet, Süßkartoffelpüree, Blumenkohl
€ 24,50

DESSERTS

-  MASCARPONE
Mascarpone, Beeren-Kompott, Mandelhippe
€ 8,90
-  VEGANE ESPRESSO
PANNA COTTA
mit Schokoladensoße
€ 7,90
-  BRÛLÉE
Crème brûlée, mit Passionsfrucht
€ 8,10