



heckmanns

heckmanns 2.0 – Vom Veedel fürs Veedel!



Salate & Vorspeisen & Suppen



Strudel vom Ziegenkäse mit getrockneten Tomaten an Wildkräutersalat und Balsamico-Kirschen _____ € 10,00

Mediterraner Couscous-Salat mit geratenen Jakobsmuscheln und Stachelbeersauce _____ € 11,50

Carpaccio vom Rind mit gebratenen Kräuterseitlingen und Parmesan in Kräuter-Vinaigrette _____ € 11,00

Thunfisch „Sashimi Qualität“ kurz gebraten auf buntem Gemüsesalat und Wasabi-Chilicreme _____ € 12,50

Pfifferling-Cremesuppe mit gebratenen Pfifferlingen als Einlage
Klein _____ € 4,50
Groß _____ € 6,50

Hauptgerichte

Vegetarisches Gemüse-Curry mit Jasmin-Reis und frischen Kräutern _____ € 14,00

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit lila Kartoffeln und Ratatouille-Gemüse _____ € 16,50

Geschmorte Kalbsbäckchen aus dem Baskenland mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Bohnenragout _____ € 17,50

Gebratene Doradenfilets auf fruchtigem Tomatenrisotto und Sauce Hollandaise _____ € 18,00

Seeteufelfilet an Kräutergnocchi und geschmortes Safrangemüse _____ € 19,50

Steak vom Rinderfilet auf Süßkartoffelcreme und gebratenen Waldpilzen _____ € 23,00

Zum krönenden Abschluss

Erdbeer-Schnitte an Vanillecreme und Beerensauce _____ € 8,50

Schokoladen-Muffin gefüllt mit Schwarzwälder Kirschcreme und hausgemachtem Pfirsich-Sorbet _____ € 9,50