



# heckmanns

## heckmanns 2.0 – Vom Veedel fürs Veedel!



### Salate & Vorspeisen & Suppen



Strudel vom Ziegenkäse mit getrockneten Tomaten an Wildkräutersalat und Balsamico-Kirschen \_\_\_\_\_ € 9,50

Lachs hausgebeizt mit Kartoffel-Speck-Blini, grüner Sauce und Schüttelgurken \_\_\_\_\_ € 10,00

Kalbstafelspitz kurz gebraten auf Blumenkohl-Kapernsalat und Meerrettichsauce \_\_\_\_\_ € 10,50

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

Gebratene Jakobsmuscheln auf geschmorten Beluga-Linsen und Paprika-Ananas-Chutney \_\_\_\_\_ € 11,50

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernravioli und Öl  
Klein \_\_\_\_\_ € 5,00

Groß \_\_\_\_\_ € 7,00

### Hauptgerichte

Vegetarisches Gemüse-Curry mit Jasmin-Reis und frischen Kräutern \_\_\_\_\_ € 14,50

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit lila Kartoffeln und Ratatouille-Gemüse \_\_\_\_\_ € 17,00

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

Engadiner Nusstorte mit Zwetschgensorbet und Caramelsauce \_\_\_\_\_ € 9,50

Himbeer-Tiramisu mit Pfirsich-Granita \_\_\_\_\_ € 9,50