



# heckmanns

## heckmanns 2.0 – Vom Veedel fürs Veedel!



### Klassiker- Karte



#### Salate & Vorspeisen & Suppen

Wildkräutersalat mit Caesar-Dressing, knusprigen Croutons & Parmesan Mit Putenbruststreifen _____	€ 10,00
Mit gebratenen Garnelen _____	€ 10,50
Dörrobst-Strudel auf Apfel-Selleriesalat auf Walnusscreme _____	€ 9,50
Jakobsmuscheln gebraten auf geschmorten Belugalinsen mit Ananas-Paprika-Chutney _____	€ 11,50
Schwertfisch-Carpaccio auf Mango-Chili-Vinaigrette mit Pinienkernen und Salatbouquet _____	€ 11,00
Vorspeisen-Variation pro Person _____	€ 10,50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernravioli und Öl Klein _____	€ 5,00
Groß _____	€ 7,00

#### Hauptgerichte

Frische Pasta mit Kürbis-Tomatensugo und geschmolzener Burrata _____	€ 16,50
Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln auf cremiger Paprikasauce _____	€ 18,00
„Garnelen à la heckmanns“ mit dreierlei Tomate, frischem Knoblauch, Chili und gegrilltem Baguette _____	€ 17,00
Ochsenbäckchen geschmort auf Kräuter-Kartoffelpüree mit gebratenem Spitzkohl _____	€ 18,50
Steinbuttfilet auf cremiger Oliven-Polenta mit Fenchelgemüse und Krustentierschaum _____	€ 20,00

#### Zum krönenden Abschluss

Crème Brûlée mit Beeren und hausgemachtem Mango Eis _____	€ 8,50
Käse-Teller mit feigen-Senf und Pikantem Gebäck Klein _____	€ 10,50
Groß _____	€ 12,00

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. In allen Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.