



heckmanns

heckmanns 2.0 – Vom Veedel fürs Veedel!



Salate & Vorspeisen & Suppen

Blattsalat mit Caesar-Dressing, knusprigen Croutons & Parmesan

Mit Pute _____ € 10,00

Mit Garnelen _____ € 10,50

Dörrobst-Strudel an Apfel-Selleriesalat & Walnüssen _____ € 9,50

Gebratene Jakobsmuschel auf kurzgebratenem Grünkohl & Specksauce _____ € 12,00

Tartar vom Rind an Kürbissalat und Spiegelei _____ € 13,00

Gebratene Bachforelle an Pastinakenpüree & Saiblingskaviar _____ € 11,50

Vorspeisenvariation _____ € 11,00

Geflügel-Consommé mit Kräuterflädle

Klein _____ € 5,00

Groß _____ € 7,00

Hauptgerichte

Winterkabeljau auf Glühwein-Risotto & Spinat _____ € 21,50

Kalbsfilet auf Kürbispüree & geschmortem Rosenkohl _____ € 23,50

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotkohl & Serviettenknödel _____ € 19,50

„Garnelen à la heckmanns“ mit feinen Gemüsewürfeln, Chili, Knoblauch & frisch gegrilltem Baguette _____ € 17,50

Kalbsschnitzel an Zwiebel-Whisky-Rahm, Bratkartoffeln _____ € 18,50

Butternut-Kürbis, mit Maronen gefüllt, an Granatapfel-Quinoa (veg.) _____ € 17,00

Zum krönenden Abschluss

Creme Brûlée mit Apfelkomott & Zitronensorbet _____ € 9,00

Mandarinen-Schokomousse mit Hagebutten-Eis _____ € 10,00

Käseteller klein / groß _____ € 11,00 / € 12,50

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