



HECK-ART  
RESTAURANT & CAFÉ

Herzlich Willkommen im HECK-ART

---

Unsere Küche hat für Sie geöffnet:

Dienstag bis Samstag von 11:00 – 22:00 Uhr  
Montag und Sonntag von 11:00 – 21:00 Uhr

Unser Restaurant hat für Sie geöffnet:

Dienstag bis Samstag von 11:00 – 23:00 Uhr  
Montag und Sonntag von 11:00 – 22:00 Uhr

Während der Spielzeit verlängern wir gern unsere Öffnungszeiten –  
bitte fragen Sie unser Servicepersonal und reservieren Sie einen Tisch.

---

Hinweis: Speisen und Getränke können Allergene enthalten.  
Ausführliche Informationen über Allergene in unseren Speisen und Getränken  
erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

# HECK-ART

RESTAURANT & CAFÉ

## Vorspeisen

---

HECK-ART-Salat bunt gemischter Salat mit Kräutern / Kresse / Tomate / Gurke / Croutons und gehobelem Parmesan	
Dressing: Caesardressing / Passionsfruchtvinaigrette oder Balsamicodressing	
klein	6,50 €
groß	9,50 €
Wahlweise mit - 62°C Hühnerei	3,50 €
- einer gebratenen Maishähnchenbrust	5,50 €
- gebeizte Entenbrust	5,50 €
- 4 Stück im Panzer gebratene Blacktiger Garnelen	6,50 €
Gebeizte Brust von der französischen Barbarie Ente mit Macadamia - Nüssen / Blumenkohl und fermentierter Zitrone	15,00 €
Getrüffelte Rahmpfifferlinge / gebratene Knödel und Wildkräuter	
Klein	11,00 €
Groß	16,00 €
Burrata (Kuhmilchmozzarella) auf einem Ragout aus frischen und getrockneten Tomaten / Kräutern / Maldon Salz und Kresse	12,00 €
Praline vom Ziegenfrischkäse mit Radis / Erbse und Kräuteröl	12,50 €
Carpaccio vom deutschen Weiderind mit gebratenen Pfifferlingen / Pecorino / Pumpernickel und Salatspitzen	14,00 €
Garnelen und Vongole Muscheln in einem Asiatischen Sud / Thaispargel und Chili	14,00 €
Vorspeisenvariation HECK- ART für Zwei: gegrilltes Antipastigemüse mit Knoblaucharomen / gebeizte Entenbrust / Burrata / französischer Käse / 4 Stück im Panzer gebratene Blacktiger Garnelen / Oliven und Feigensenf	18,50 €

HECK-ART  
RESTAURANT & CAFÉ

Suppen

---

Tomatencappuccino mit Basilikumschaum und Wildkräutern	6,00 €
Pfifferlingsessenz mit Sherry / gebratenen Pfifferlingen und Wildkräutern	8,50 €
Gurken - Melonen Gazpacho mit Tomatengelee / Cayenne / Büffelmozzarella und Tomatenketchup	8,50 €

Pasta

---

Fusilli in einem Trüffelrahm / gebratene Pfifferlinge und Frühlingslauch	13,90 €
Spaghettini Aglio olio e Peperoncino mit gebratenen Black Tiger Garnelen	15,00 €
Birnennudelsäckchen in einer cremigen Gorgonzolasauce und gebackener Rauke	15,00 €
Ravioli mit Ricotta – Gartenkräuterfüllung mit Mascarpone / getrocknete Tomaten / Knoblauch und Pinienkerne	15,00 €

Vegetarisch/Vegan

---

Hausgemachter Ricotta mit Pfirsich / geröstetem Pumpernickel / Orangenpüree und Rettichsalat	15,00 €
Lauwarmes CousCous – Gemüsebeet mit Kresse und gebratenen Tofu	15,50 €

HECK-ART  
RESTAURANT & CAFÉ

Hauptgänge

---

Involtini vom deutschen Maishähnchen mit Tomatenfüllung / Tomatenrisotto / Rucola und Pinienkerne	17,00 €
Osso Bucco mit Tomaten – Bohnen – Marsala / Schnittlauchemulsion und Butterkartoffeln	19,00 €
T- Bone Steak vom Sächsischem Strohschwein mit gebratenen Pfifferlingen / Jus und geräucherten Kartoffeln	22,50 €
Auf der Haut gebratene französische Entenbrust auf lauwarmen Zuckerschotensalat / Kohlrabipüree und Graupen	23,00 €
Kross gebratenes Saiblingsfilet mit Romanesco / Blumenkohl und Zitronenspaghettini	23,00 €
Schwarzer Heilbutt Sous Vide gegart / 62 C Hühnerei / Frühlingslauch / Thaispargel und Kartoffelespuma	25,00 €
24 Stunden geschmorte Brust vom Wagyrind mit BBQ – Lack / glacierte Süßkartoffeln / Bimi und Gewürzschaum	25,00 €

Dessert

---

Marinierter Bergpfirsich/ Buttermilchespuma / Rührkuchen / Pfirsichsorbet	8,50 €
Wassermelone / Estragon / Schokolade	8,50 €
Sorbet - Variation / Schokoladencrumble / Beeren und Kirschschaum	8,50 €
Sommerlicher Schneeball / Ananas / Fisherman's friend / Minze	8,50 €

HECK-ART  
RESTAURANT & CAFÉ

Degustationsmenü

---

Gebeizte Brust von der französischen Barbarie Ente  
mit Macadamia – Nüssen / Blumenkohl und fermentierter Zitrone

Gurken - Melonen Gazpacho  
mit Tomatengelee / Cayenne / Büffelmozzarella und Tomatenketchup

Schwarzer Heilbutt Sous Vide gegart / 62 C Hühnerei /Frühlingslauch /  
Thaispargel und Kartoffelespuma

24 Stunden geschmorte Brust vom Wagyrind mit BBQ – Lack/  
Glacierte Süßkartoffeln / Bimi und Gewürzschaum

Wassermelone / Estragon / Schokolade

5-Gang-Menü 59,00 €

5-Gang-Menü mit Weinbegleitung 74,00 €

# HECK-ART

RESTAURANT & CAFÉ

## Aperitif

---

Aperol Spritz	6,60 €
Hugo	6,60 €
Belsazar Wermut Rosé / Extra Dry / Red 5 cl	4,50 €
Scavi & Ray Prosecco 0,10 l	4,00 €
Sekt trocken / halbtrocken 0,10 l	4,50 €
Sherry Medium / Dry 5 cl	4,50 €
Port 5 cl	4,50 €
Glas Champagner	10,00 €
Deutz Champagner 0,375 l	26,50 €
Moët Imperial Piccolo 0,20 l	29,00 €

## Wasser

---

Lichtenauer still / medium 0,25 l	2,50 €
Lichtenauer still / medium 0,75 l	6,90 €
San Pellegrino 0,5 l	5,50 €
Acqua Panna 0,5 l	5,50 €

## Saft

---

Granini	0,20 l	0,40 l
Apfel, Orange, Kirsche, Ananas, Maracuja, Banane, Tomate, Johannisbeere, Rhabarber als Schorle	3,00 € 2,90 €	5,50 € 4,50 €

HECK-ART  
RESTAURANT & CAFÉ

Limonaden 0,20 l      0,40 l

---

Vita Cola Pur	2,50 €	5,00 €
Orangenlimonade	2,50 €	5,00 €
Zitronenlimonade	2,50 €	5,00 €
Lichtenauer Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale 0,25 l		3,00 €
Thomas Henry Tonic 0,2 l		3,50 €
Bionade Holunder / Kräuter / Ingwer-Orange 0,33 l		3,50 €

Bier vom Fass

---

Freiberger Premium Pils 0,20 l	2,90 €
Freiberger Premium Pils 0,40 l	3,90 €
Schöfferhofer Hefeweizen 0,30 l	2,90 €
Schöfferhofer Hefeweizen 0,50 l	4,40 €

Flaschenbier

---

Radeberger Pilsner 0,33 l	3,90 €
Schöfferhofer Weizen Dunkel 0,5 l	4,40 €
Schneider Weisse Kristallweizen 0,5 l	4,40 €
Freiberger Schwarzbier 0,5 l	4,40 €

Alkoholfreies Bier

---

Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei 0,5 l	4,40 €
Freiberger Premium Pils Alkoholfrei 0,33 l	2,90 €

# HECK-ART

RESTAURANT & CAFÉ

## Kaffee & Schokolade

---

Tasse Kaffee Créma	2,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Doppelter Espresso Macchiato	4,90 €
Kaffee Mexikanisch (mit heißer Schokolade)	3,50 €
Heiße Schokolade	2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,00 €
Schokopresso (mit doppeltem Espresso)	4,50 €
Cappuccino "Frangelico" (mit Haselnusslikör)	4,90 €
Irish Latte (Latte Macchiato mit Bailey´s)	4,90 €
Irish Coffee (mit Irischen Whisky und Sahne)	7,50 €
Milchkaffee "Da Vinci" (mit Amaretto)	4,90 €
Kaffee "Caribica" (mit Rum und Sahne)	4,90 €
Kaffee "Holland" (mit Eierlikör und Sahne)	4,90 €
Espresso "Nonino" (mit Grappa und Sahne)	4,90 €
Lumumba (heiße Schokolade mit Rum und Sahne)	4,90 €
Russische Schokolade (heiße Schokolade mit Wodka und Sahne)	4,90 €
Schokolade "Italia" (mit Frangelico und Sahne)	4,90 €

## Glas Tee

---

Kamille Tee / Pfefferminz Tee / Red Berries (Früchtetee mit roten Beeren) / Lemon Sky (Früchtetee mit Zitrone) / Grüner Tee / Roiboos Vanille (mit Vanille aromatisierter Kräutertee) / Verbena (Kräutertee) / Jasmin Tee / English Breakfast (schwarzer Ceylontee) / Darjeeling (Schwarzer Tee)	2,50 €
--	--------

## Kännchen Tee

---

Assam Bari (sommerlicher Assam Schwarztee) / Earl Grey (Darjeeling aromatisiert mit Bergamotte) / English Breakfast (schwarzer Ceylontee) / Morgentau (grüner Tee aromatisiert mit Mango und Zitrone) / Wellness (Kräutertee aromatisiert mit Minze, Zitronengras, Orange) / Refreshing Mint (Kräutertee mit Minzblättern) / Cream Orange (Roiboostee aromatisiert mit Vanille und Orange)	3,90 €
--	--------



HECK-ART  
RESTAURANT & CAFÉ

Weinbrände / Brandy / Cognac	2cl	4cl
Metaxa 12* (voll, samtig, honigsüße Fruchtnoten, rauchig)	3,00 €	5,50 €
Hine Rare VSOP (seidig, vollmundig, Nussaromen)	5,00 €	9,50 €
Remy Martin VSOP (weich, abgerundet, seidig, Aprikosenaromen)	5,00 €	9,50 €
Cardenal Mendoza Carta Real (rauchig, kräftig, 25 Jahre gereift, Eichenholzfass)	6,50 €	12,50 €
<hr/> Grappa		
Nonino Grappa il Prosecco Riserva (18 Monate Barrique, leicht, elegant, frisch)	4,50 €	8,50 €
Nonino Grappa lo Chardonnay (fein, elegant, schokoladig)	4,50 €	8,50 €
Nonino Grappa Antica Cuvée Riserva Invecchiata (warm, samtig, anhaltend)	4,50 €	8,50 €
<hr/> Wodka		
It's Woodka Scheibel (leichte Vanillearomen, angenehm, langanhaltend)	5,50 €	10,00 €
Grey Goose (süß, cremig, harmonisch, frisch)	3,20 €	6,00 €
Belvedere (voll, rund, mild, zart)	3,40 €	6,50 €
<hr/> Rum		
Zacapa 23 Jahre Centenario (reich, vollmundig, honigsüß, elegant, edel)	5,00 €	10,00 €
Don Papa Philippinen (delikat, Vanillearomen, Honigaromen, Roggen)	4,00 €	8,00 €
Havana Club 3 Jahre (jung, schokoladig, rauchig, Vanillearomen)	3,00 €	6,00 €

HECK-ART  
RESTAURANT & CAFÉ

Tequila	2cl	4cl
Olmecca Blanco (frisch, fruchtig mit Zitrone und Salz)	3,00 €	6,00 €
Olmecca Reposado (frisch, Eichenholzfass, mit Orange und Zimt)	3,00 €	6,00 €
<hr/>		
Aquavit		
Linie Aquavit (edel, Kräuter, 12 Monate in Sherry-Fässern gereift)	2,50 €	5,00 €
Obstbrände		
Fischer & Bunge Obstler (fruchtig, süß, Apfel und Birnenaroma)	3,00 €	6,00 €
Meissener Himbeergeist (kraftvoll, aromatisch, langlebig)	3,90 €	7,80 €
Meissener Williamsbirnenbrand (klassisch, reif, kräftig, anhaltend)	3,90 €	7,80 €
<hr/>		
Gin		
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin (spritzig, frisch feinblumig-lieblisch, leicht würzig pfeffrige Note)	3,80 €	7,00 €
Gin Hendrick's (Gin-typische Wacholder-Aroma nur schwach ausgeprägt, Charakteristisch ist die Aromatisierung mit Gurken- und Rosenblatt-Essenzen)	3,00 €	5,50 €
Siegfried Rheinland Dry Gin (frische Noten von Lavendel, würzige-erdige Noten von Ingwer, Angelikawurzel und Pfeffer, dezenter Charakter von Lindenblüte)	3,60 €	6,50 €

HECK-ART  
RESTAURANT & CAFÉ

Kräuter	2cl	4cl
Radeberger Kräuterlikör (angenehm würzig, herb, bittersüß)	2,50 €	5,00 €
Ramazotti (süß, aromatisch, leichte Zitrusnoten)	2,50 €	5,00 €
Lauterbacher Tropfen (kraftvoll, würzig, bitter)	2,00 €	4,00 €
Liköre		
<hr/>		
Disaronno Original (mild, angenehmer Geschmack)	2,50 €	4,50 €
Bailey's The Original Irisch Cream (sehr cremig nach Sahne, Kakao, Vanille)	2,50 €	4,50 €
Frangelico Haselnusslikör (leicht, elegant, milde Säure)	2,50 €	4,50 €
Chambord Liqueur (Geschmack von Himbeeren und Brombeeren, Akazienhonig und edlem XO Cognac)	2,50 €	4,50 €
Whisky / Single Malt / Whiskey		
<hr/>		
<u>Deutschland</u>		
Lantenhammer Slys (würzig, rosinenartiges Aroma)	4,00 €	8,00 €
<u>Schottland</u>		
Ardberg 10 Jahre (Torfnoten, Tabakrauch, leicht würzig, im Abgang lang und rauchig)	4,50 €	9,00 €
Auchentoshan ThreeWood (Karamell, Haselnuss, fruchtig, langanhaltend)	4,40 €	8,80 €
Highland Park 12 Jahre (ausgereift, abgerundete rauchige Süße, Malzton)	4,00 €	8,00 €

HECK-ART  
RESTAURANT & CAFÉ

Whisky / Single Malt / Whiskey	2cl	4cl
<u>Irland</u>		
Tullamore D.E.W. 12 Jahre Special Reserve Irish Whiskey (volle Reife, würzig, nach kandiertem Zucker)	4,50 €	8,50 €
Kilbeggan 8 Jahre Single Grain Irish Whiskey (reichhaltig, sanfte Öligkeit, Eichenholz gereift)	4,00 €	7,50 €
<u>USA</u>		
Four Roses Kentucky Straight Bourbon (reif, fruchtig, voller Körper, Birne, Pflaume Kirsche)	3,50 €	6,50 €
Four Roses Single Barrel (süß, malzig, Torfnuancen, geschmeidiger Abgang)	3,50 €	6,50 €
Bulleit Rye Kentucky Straight Bourbon (sanft, Vanillearomen, Honig, leicht würzig)	4,50 €	8,50 €
<u>Japan</u>		
Nikka Pure Malt Black (kräftig, sehr würzig, Pflaume, Süßholz, deutliche Torfnote, lang im Nachklang)	6,00 €	11,50 €