

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Vorspeisen

HECK-ART-Salat

bunt gemischter Salat mit Kräutern, Kresse, Gurke,
Tomate, Croutons und gehobeltem Parmesan

Dressing: Caesardressing/Passionsfrucht vinaigrette oder Balsamicodressing

klein

6,50 €

groß

8,50 €

Wahlweise mit

einer gebratenen Maishähnchenbrust

+ 5,50 €

geräucherter Entenbrust

+ 7,50 €

flambierten Riesengarnelen (5 Stück)

+ 7,50 €

Caprese vom Büffelmozzarella mit marinierten Tomaten,
Kräuterspitzen, grobem Pfeffer, Pesto und Maldonsalz

8,50 €

Hausgebeiztes Rinderfilet mit eingelegtem
Kürbis, Pastinakenchips und Creme

14,50 €

Carpaccio vom Rind mit mariniertem Rucola,
gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten
und gebratenen Steinpilzen

16,00 €

Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat,
Kartoffeldressing und Orangenfilets

10,00 €

Anti Pasti-Platte

luftgetrockneter Schinken, verschiedener französischer Käse,
Kalamata-Oliven, gegrilltes Gemüse und Feigensenf

12,00 €

Vorspeisenvariation: HECK-ART für Zwei

Carpaccio vom Rind, Caprese vom Büffelmozzarella
und geräucherte Entenbrust

17,50 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Suppen

Klare Wildconsommé mit Wurzelgemüse und Steinpilzrahm	7,50 €
Schwarzwurzelsüppchen mit Birnensalsa	6,50 €
Getrüffelte Kartoffelsuppe mit krossem Speck	6,50 €

Pasta

Hausgemachte Steinpilzravioli mit gebratenen Pilzen, Lauch und leichtem Rahm	22,00 €
Tagliatelle mit Entenriette, gedörrten Pflaumen und Mascarpone	18,50 €
Spaghetti mit Kräuterpesto, Chili und gebratenen Shi-Take-Pilzen	13,50 €
Birnennudelsäckchen in einer cremigen Gorgonzolasauce und gebackener Rauke	14,50 €
Rigatoni mit gebratener Chorizo, Büffelmozzarellaflocken, Frühlingslauch und Tomatenrahm	14,50 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

DEGUSTATIONSMENÜ

GERÄUCHERTE ENTENBRUST
FELDSALAT, KARTOFFELDRESSING
UND ORANGENFILETS

KLARE WILDCONSOMMÉ
MIT WURZELGEMÜSE
UND STEINPILZRAVIOLI

STEINPILZRAVIOLI
MIT GEBRATENEN PILZEN
UND LAUCH IN LEICHTEM RAHM

AUF DER HAUT GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST
MIT KÜRBIS-ORANGEN-GEMÜSE
UND GEBRATENEM SEMMELKNÖDEL

MILLE FEUILLES
VON WEISSEM KAFFEEMOUSSE,
EINGEKochTEN SAUERKIRSCHEN
UND BEERENSORBET

5 GÄNGE

69,00 €

4 GÄNGE

(ohne zwischen- oder hauptgericht)

49,00 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Hauptgerichte

Gebratene Maishähnchenbrust auf Waldpilzrisotto	18,00 €
Geschmorte Hirschkalbskeule mit Rosenkohl, hausgemachtem Semmelknödel und Jus	20,00 €
Steinpilzrisotto mit luftgetrocknetem Schinken	19,00 €
Krosse Gänsekeule mit Kartoffelklößen, hausgemachtem Rotkohl und Semmelbutter	20,00 €
Seesaibling im Weißweinsud pochiert, auf lauwarmem Kartoffel-Gemüse-Salat	24,00 €
Auf der Haut gebratene Barbarie-Entenbrust mit Kürbis-Orangen-Gemüse und gebratenem Semmelknödel	22,00 €
Rosa gebratener Hirschrücken mit Steinpilzen, Kartoffelkrapfen und kräftiger Jus	32,00 €

Für zwei Personen

Chateau Briand Mittelstück aus dem Rinderfilet (ca. 400 g), am Tisch tranchiert, mit dreierlei Gemüse der Saison, Kartoffelkrapfen, Rotweinsauce und Sauce Hollandaise	65,00 €
---	---------

Dessert

Bananentarte „Tatin“ mit hausgemachtem Vanilleeis und Schaum	8,50 €
Mille feuilles von weißer Kaffeemousse, eingekochten Sauerkirschen und Beerensorbet	7,50 €
Kürbiskernöl-Parfait mit karamellisierten Kürbiskernen und Zitrusragout	7,50 €
Dessertvariation für zwei Personen	14,50 €