

# 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

*gebratener Maishähnchenbrust*

5,50 €

*gebratenem Pfifferlingen*

7,50 €

*gebeiztem Rinderfilet*

8,50 €

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

8,50 €

Bruschetta von sonnengereiften Tomaten auf geröstetem Ciabatta  
und marinierten Wildkräutern

7,50 €

#### Carpaccio vom Rind

10,00 €

mit mariniertem Rucola, gehobeltem Parmesan,  
Kirschtomaten und gebratenen Pfifferlingen

#### Asiatisch gebeiztes Rinderfilet

12,50 €

auf roh mariniertem Blumenkohlsalat,  
Fenchel und Macadamia

#### Anti Pasti-Platte

10,50 €

luftgetrockneter Schinken, verschiedener französischer Käse,  
Kalamataoliven, gegrilltes Gemüse und Feigensenf

#### Vorspeisenvariation: HECK-ART für Zwei

17,50 €

Bruschetta, Caprese und asiatisch gebeiztes Rinderfilet

# HECK-ART

## MEDITERRANE KÜCHE

### Suppen

---

Kräutervelouté mit Büffelmozzarellaflocken mit Bärlauchpesto	6,50 €
Pfifferlingsessenz mit gebratenen Pfifferlingen und Bio-Kresse	7,50 €
Parmesanschaumsuppe mit Weißwein und schwarzem Knoblauch	6,50 €

### Pasta

---

Hausgemachte Ravioli mit Pfifferlingsfüllung und gebratenen Pfifferlingen	18,50 €
Spaghetti mit Kräuterpesto/Chili und gebratenen Shii-Take-Pilzen	12,50 €
Birnennudelsäckchen in einer cremigen Gorgonzolasauce und gebackener Rauke	13,50 €
Rigatoni mit gebratener Chorizo, Mozzarellaflocken und Frühlingslauch in Tomatenrahm	13,50 €
Tagliatelle in Trüffelrahm mit gebratenen Pfifferlingen und Frühlingslauch	18,50 €

# HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

## DEGUSTATIONSMENÜ

---

ASIATISCH GEBEIZTES RINDERFILET  
AUF ROH MARINIERTEM BLUMENKOHLSALAT,  
FENCHEL UND MACADAMIA

KRÄUTERVELOUTÉ  
MIT BÜFFELMOZZARELLAFLOCKEN

HAUSGEMACHTE RAVIOLI  
MIT PFIFFERLINGSFÜLLUNG  
UND GEBRATENEN PFIFFERLINGEN

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN  
MIT GESCHMOLZenen KARTOFFELN,  
GRÜNEM SPARGEL UND ESTRAGON-JUS

SCHOKOLADEN-BROWNIE  
MIT FISHERMAN`S FRIEND-FUDGE  
UND ZITRONENCREME

Menüpreis:

59,00 €

# HECK-ART

## MEDITERRANE KÜCHE

### Hauptgerichte

---

Gebratene Maishähnchenbrust unter einer Pilzhaube auf Pfifferlingsrisotto	18,50 €
Rahmpfifferlinge mit hausgemachten Semmelknödeln und Wildkräutern	18,00 €
Gebratene Riesengarnelen mit provenzalischen Kräutern und geröstetem Knoblauchbrot	20,00 €
Rosa gebratener Kalbsrücken mit geschmolzenen Kartoffeln, grünem Spargel und Estragon-jus	24,00 €
Glasig gebratener Kabeljau mit lauwarmen Zuckerschoten-Kohlrabi-Gemüse und asiatischem Couscous	22,00 €
Rinderfilet vom Richtergut mit gebratenen Pfifferlingen und Rahm-Trüffel-Tagliatelle	28,50 €

### Dessert

---

Schokoladen-Brownie mit Fishermans Friend-Fudge und Zitronencreme	8,50 €
Pochierte Birne mit Pistaziencrunch, weißem Schokoladenmousse und Cassis-Sorbet	7,50 €
Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und geschlagener Sahne	7,50 €
Dessertvariation für zwei Personen	13,50 €

# HECK-ART

## MEDITERRANE KÜCHE

### Offene Weine/Weißwein

#### Deutschland – Pfalz

---

Riesling QbA – Weingut Hammel/Hauswein	0,20 l	5,90 €
<i>(sehr viel Frucht, unkompliziert, typische Riesling Säure)</i>	0,50 l	13,50 €

#### Sachsen

---

Elbling QbA – Schloss Proschwitz	0,20 l	8,50 €
<i>(elegant mit einer runden Säure, dezente und sehr leichte Frucht)</i>		

#### Mosel

---

Riesling „Sommerpalais“ QbA halbtrocken	0,20 l	5,90 €
– Weingut Reichsgraf von Kesselstatt		
<i>(dichte Fruchtaromen von grünem Apfel und saftigem Pfirsich, belebende Säure und feine Mineralik)</i>		

#### Baden

---

Grauburgunder QbA – Weinhaus Heger	0,20 l	6,90 €
<i>(feinsaftige Frucht nah Mirabellen, Äpfeln und Birnen, milde Säure)</i>		

#### Frankreich – Languedoc/Roussillon

---

Sauvignon Blanc – Faucon Blanc	0,20 l	5,90 €
<i>(trocken, frisch und klar mit typischen Stachelbeere- und Zitrusnoten)</i>		

#### Italien – Venezien

---

Chardonnay – La Cantina	0,20 l	5,90 €
<i>(körperreich, Anklänge von Banane, sehr komplex und aromatisch)</i>		

### Offene Weine/Roséwein

#### Italien – Apulien

---

Rosato Rosalita – Cantine Due Palme/Hauswein	0,20 l	5,90 €
<i>(kräftige Frucht und ein idealer Begleiter zum Essen)</i>	0,50 l	13,50 €

# HECK-ART

## MEDITERRANE KÜCHE

### Offene Weine/Rotwein

---

#### Italien – Apulien

Primitivo Salento – Cantine Due Palme/Hauswein	0,20 l	5,90 €
<i>(samtig und weich mit voller Struktur nach Kräutern und etwas Tabak)</i>	0,50 l	13,50 €

#### Deutschland – Baden

---

Spätburgunder QbA halbtrocken – Winzergenossenschaft Bischoffingen	0,20 l	5,90 €
<i>(feine Kirscharomatik und trotzdem kräftig)</i>		

#### Frankreich – Languedoc/Roussillon

---

Cabernet Sauvignon – Faucon Rouge	0,20 l	5,90 €
<i>(kräftig und vollmundig schmeckend nach schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren)</i>		

#### Argentinien

---

Tannat Don David Reserve – Michel Torino Estate	0,20 l	8,50 €
<i>(rund und weich mit intensiver Schokoladennote und feinem harmonischem Abgang)</i>		

#### Portugal

---

Tinto Duas Quintas trocken – Ramos Pinto	0,20 l	8,50 €
<i>(am Gaumen frische und dichte Fruchtfülle nach Heidelbeere und Schwarzkirsche)</i>		

# HECK-ART

## MEDITERRANE KÜCHE

### Aperitif

---

Aperol Spritz	6,80 €
Hugo	6,80 €
Belsazar Wermut Rosé/Extra Dry/Red 5 cl	4,80 €
Sherry Medium/Dry 5 cl	4,50 €
Port 5 cl	4,50 €

### Sekt & Prosecco

---

Scavi & Ray Prosecco 0,10 l	4,50 €
Sekt trocken/halbtrocken 0,10 l	4,50 €
Scavy & Ray Prosecco Frizzante 0,75 l	27,00 €
Graf von Wackerbarth trocken 0,75 l	25,00 €
Graf von Wackerbarth halbtrocken 0,75 l	29,00 €

### Champagner

---

Deutz Brut classic 0,375 l	39,00 €
Deutz Brut classic 0,75 l	69,00 €
Moët Impérial Piccolo 0,20 l	29,00 €
Moët Impérial 0,75 l	98,00 €
Moët rosé Impérial 0,75 l	105,00 €
Dom Perignon Vintage 2006 0,75 l	210,00 €

### Wasser

---

Lichtenauer still/medium 0,25 l	2,60 €
Lichtenauer still/medium 0,75 l	5,90 €
San Pellegrino 0,5 l	5,00 €
Acqua Panna 0,5 l	5,00 €

### Saft

0,20 l      0,40 l

---

frisch gepresster Orangensaft	4,90 €	6,90 €
Granini Apfel/Orange/Kirsche/Ananas/Maracuja/ Banane/Tomate/Johannisbeere/Rhabarber als Schorle	3,00 €	4,70 €
	2,90 €	4,30 €

### Limonaden

0,20 l      0,40 l

---

Vita Cola Pur	2,50 €	3,90 €
Orangenlimonade	2,50 €	3,90 €
Zitronenlimonade	2,50 €	3,90 €
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 €

# HECK-ART

## MEDITERRANE KÜCHE

### Tee

Glas Kännchen

---

Fruity Camomile ( <i>Kamilletee</i> )/Refreshing Mint ( <i>Pfefferminztee</i> )/Bergkräuter ( <i>Kräutertee</i> )/Ayuverda Herbs & Ginger ( <i>Kräutertee mit Ingwer</i> )/Sweet Berries ( <i>Früchtetee mit roten Beeren</i> )/Milky Oolong ( <i>aromatisierter Oolong mit Milch und Sahne</i> )/Green Dragon Lung ( <i>Grüner Blatttee</i> )/Morgentau ( <i>Grüner Tee aromatisiert mit Mango und Zitrone</i> )/Darjeeling Summer Gold ( <i>Schwarzer Blatttee</i> )/Early Grey ( <i>Darjeeling aromatisiert mit Bergamotte</i> )	2,90 €	4,30 €
---	--------	--------

### Kaffee & Schokolade

---

Tasse Kaffee Créma	2,60 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,70 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Doppelter Espresso Macchiato	4,50 €
Kaffee „Mexikanisch“ ( <i>mit heißer Schokolade</i> )	3,70 €
Heiße Schokolade	2,50 €
Heiße Schokolade ( <i>mit Sahne</i> )	3,00 €
Schokopresso ( <i>mit doppeltem Espresso</i> )	4,50 €
Cappuccino „Frangelico“ ( <i>mit Haselnusslikör</i> )	4,90 €
Irish Latte ( <i>Latte Macchiato mit Bailey's</i> )	4,90 €
Irish Coffee ( <i>mit irischem Whisky und Sahne</i> )	7,50 €
Milchkaffee „Da Vinci“ ( <i>mit Amaretto</i> )	4,90 €
Kaffee „Caribica“ ( <i>mit Rum und Sahne</i> )	4,90 €
Kaffee „Holland“ ( <i>mit Eierlikör und Sahne</i> )	4,90 €
Espresso „Nonino“ ( <i>mit Grappa und Sahne</i> )	4,90 €
Lumumba ( <i>heiße Schokolade mit Rum und Sahne</i> )	4,90 €
Russische Schokolade ( <i>heiße Schokolade mit Wodka und Sahne</i> )	4,90 €
Schokolade „Italia“ ( <i>mit Frangelico und Sahne</i> )	4,90 €

### Bier vom Fass

---

Freiberger Premium Pils 0,30 l	3,20 €
Freiberger Premium Pils 0,40 l	3,95 €
Schöffelhofer Hefeweizen 0,30 l	3,30 €
Schöffelhofer Hefeweizen 0,50 l	4,30 €

### Flaschenbier

---

Radeberger Pilsner 0,33 l	3,90 €
Schöffelhofer Weizen Dunkel 0,5 l	4,30 €
Schneider Weisse Kristallweizen 0,5 l	4,30 €
Freiberger Schwarzbier 0,5 l	4,20 €



# HECK-ART

## MEDITERRANE KÜCHE

### Alkoholfreies Bier

---

Schöffelhofer Weizen Alkoholfrei 0,5 l	4,20 €
Freiberger Premium Pils Alkoholfrei 0,33 l	2,90 €

### Weinbrände/Brandy/Cognac 2 cl      4 cl

---

Metaxa 12* <i>(voll, samtig, honigsüße Fruchtnoten, rauchig)</i>	3,00 €	5,50 €
Hine Rare VSOP <i>(seidig, vollmundig, Nussaromen)</i>	5,00 €	9,50 €
Remy Martin VSOP <i>(weich, abgerundet, seidig, Aprikosenaromen)</i>	5,00 €	9,50 €
Cardenal Mendoza Carta Real <i>(rauchig, kräftig, 25 Jahre gereift, Eichenholzfass)</i>	6,50 €	12,50 €

### Grappa 2 cl      4 cl

---

Nonino Grappa il Prosecco Riserva <i>(18 Monate Barrique, leicht, elegant, frisch)</i>	4,50 €	8,50 €
Nonino Grappa lo Chardonnay <i>(fein, elegant, schokoladig)</i>	4,50 €	8,50 €
Nonino Grappa Antica Cuvée Riserva Invecchiata <i>(warm, samtig, anhaltend)</i>	4,50 €	8,50 €

### Wodka 2 cl      4 cl

---

It's Woodka Scheibel <i>(leichte Vanillearomen, angenehm, langanhaltend)</i>	5,50 €	10,00 €
Grey Goose <i>(süß, cremig, harmonisch, frisch)</i>	3,20 €	6,00 €
Belvedere <i>(voll, rund, mild, zart)</i>	3,40 €	6,50 €

### Rum 2 cl      4 cl

---

Zacapa 23 Jahre Centenario <i>(reich, vollmundig, honigsüß, elegant, edel)</i>	5,00 €	10,00 €
Don Papa Philippinen <i>(delikat, Vanillearomen, Honigaromen, Roggen)</i>	4,00 €	8,00 €
Havana Club 3 Jahre <i>(jung, schokoladig, rauchig, Vanillearomen)</i>	3,00 €	6,00 €

### Aquavit 2 cl      4 cl

---

Linie Aquavit <i>(edel, Kräuter, 12 Monate in Sherry-Fässern gereift)</i>	2,50 €	5,00 €
--	--------	--------

# HECK-ART

## MEDITERRANE KÜCHE

Tequila	2 cl	4 cl
Olmecca Blanco <i>(frisch, fruchtig mit Zitrone und Salz)</i>	3,00 €	6,00 €
Olmecca Reposado <i>(frisch, Eichenholzfass, mit Orange und Zimt)</i>	3,00 €	6,00 €
Obstbrände	2 cl	4 cl
Fischer & Bunge Obstler <i>(fruchtig, süß, Apfel und Birnenaroma)</i>	3,00 €	6,00 €
Meissener Himbeergeist <i>(kraftvoll, aromatisch, langlebig)</i>	3,90 €	7,80 €
Meissener Williamsbirnenbrand <i>(klassisch, reif, kräftig, anhaltend)</i>	3,90 €	7,80 €
Gin	2 cl	4 cl
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin <i>(spritzig, frisch, feinblumig-lieulich, leicht würzig, pfeffrige Note)</i>	3,80 €	7,00 €
Gin Hendrick's <i>(Gin-typisches Wacholderaroma nur schwach ausgeprägt, charakteristisch ist die Aromatisierung mit Gurken- und Rosenblatt-Essenzen)</i>	3,00 €	5,50 €
Siegfried Rheinland Dry Gin <i>(frische Noten von Lavendel, würzig-erdige Noten von Ingwer, Angelikawurzel und Pfeffer, dezenter Charakter von Lindenblüte)</i>	3,60 €	6,50 €
Kräuter	2 cl	4 cl
Radeberger Kräuterlikör <i>(angenehm würzig, herb, bittersüß)</i>	2,50 €	5,00 €
Ramazzotti <i>(süß, aromatisch, leichte Zitrusnoten)</i>	2,50 €	5,00 €
Lauterbacher Tropfen <i>(kraftvoll, würzig, bitter)</i>	2,00 €	4,00 €
Liköre	2 cl	4 cl
Disaronno Original <i>(mild, angenehmer Geschmack)</i>	2,50 €	4,50 €
Bailey's The Original Irish Cream <i>(sehr cremig nach Sahne, Kakao, Vanille)</i>	2,50 €	4,50 €
Frangelico Haselnusslikör <i>(leicht, elegant, milde Säure)</i>	2,50 €	4,50 €
Chambord Liqueur <i>(Geschmack von Him- &amp; Brombeeren, Akazienhonig, edlem XO Cognac)</i>	2,50 €	4,50 €

# HECK-ART

## MEDITERRANE KÜCHE

### Whisky/Single Malt/Whiskey

---

Deutschland	2 cl	4 cl
Lantenhammer Slyrs <i>(würzig, rosinenartiges Aroma)</i>	4,00 €	8,00 €
Schottland	2 cl	4 cl
Ardberg 10 Jahre <i>(Torfnoten, Tabakrauch, leicht würzig, im Abgang lang und rauchig)</i>	4,50 €	9,00 €
Auchentoshan Three Wood <i>(Karamell, Haselnuss, fruchtig, langanhaltend)</i>	4,40 €	8,80 €
Highland Park 12 Jahre <i>(ausgereift, abgerundete, rauchige Süße, Malzton)</i>	4,00 €	8,00 €
Irland	2 cl	4 cl
Tullamore D.E.W. 12 Jahre Special Reserve Irish Whiskey <i>(volle Reife, würzig, nach kandiertem Zucker)</i>	4,50 €	8,50 €
Kilbeggan 8 Jahre Single Grain Irish Whiskey <i>(reichhaltig, sanfte Öligkeit, Eichenholz gereift)</i>	4,00 €	7,50 €
USA	2 cl	4 cl
Four Roses Kentucky Straight Bourbon <i>(reif, fruchtig, voller Körper, Birne, Pflaume, Kirsche)</i>	3,50 €	6,50 €
Four Roses Single Barrel <i>(süß, malzig, Torfnuancen, geschmeidiger Abgang)</i>	3,50 €	6,50 €
Bulleit Rye Kentucky Straight Bourbon <i>(sanft, Vanillearomen, Honig, leicht würzig)</i>	4,50 €	8,50 €
Japan	2 cl	4 cl
Nikka Pure Malt Black <i>(kräftig, sehr würzig, Pflaume, Süßholz, deutliche Torfnote, lang im Nachklang)</i>	6,00 €	11,50 €

# HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

## Unsere Küche hat für Sie geöffnet:

---

Dienstag – Samstag	11:00 – 22:00 Uhr
Montag	Ruhetag
Sonntag	Ruhetag

## Unser Restaurant hat für Sie geöffnet:

---

Dienstag – Samstag	11:00 – 23:00 Uhr
Montag	Ruhetag
Sonntag	Ruhetag

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.