

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Vorspeisen

HECK-ART-Salat

bunt gemischter Salat mit Kräutern/Kresse/
eingelegtem Gemüse/Croutons und gehobeltem Parmesan

Dressing: Caesardressing/Passionsfrucht vinaigrette oder Balsamicodressing

klein

6,50 €

groß

8,50 €

Wahlweise mit

Hausgebeizter Lachs

6,00 €

einer gebratenen Maishähnchenbrust

5,50 €

gebratenen Rinderfiletstreifen

7,50 €

Caprese von Büffelmozzarella

marinierten Tomaten/Kräuterspitzen/
grobem Pfeffer/Pesto und Maldonsalz

9,50 €

Bündnerfleisch auf Rote Bete Carpaccio,
mit Meerrettich und Quinoa

10,00 €

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

12,00 €

Hausgebeizter Lachs mit
Kräuter-Creme-Frâiche und eingelegter Gurke

10,00 €

Ziegenfrischkäsemousse mit Confit von roter Zwiebel,
Portweinschalotten und halbtrockneter Tomate

12,00 €

Vorspeisenvariation: HECK-ART für Zwei

Gegrilltes Antipastigemüse/italienischer Landschinken/
Büffelmozzarella/Bündnerfleisch/gebeiztem Lachs/
Oliven und Feigensenf

17,50 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Suppen

Rahmsuppe von Krustentieren
mit gebratenen Shii-Take-Pilzen 7,50 €

Schaumsuppe vom Grana Padano
mit Pistazien und Kräutern 6,50 €

Klare Rinderconsommé
mit Wurzelgemüse und Ravioli 7,50 €

Pasta

Hausgemachte Ravioli mit Mascarpone-Lachsfüllung,
frischem Babyblattspinat, Zitrone und Spargel 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 €

Spaghetti mit Rinderfiletstreifen,
Paprika und Pak Choi in asiatischer Sauce 16,50 €

Vegetarisch/Vegan

Tofu „Stroganoff“ mit gebraten Egerlingen/
Roter Bete/Cornichons und Kräuterkartoffeln 16,50 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

MENÜ

BÜNDNERFLEISCH AUF ROTE BETE CARPACCIO
MIT MEERRETTICH UND QUINOA

SCHAUMSUPPE VOM GRANA PADANO
MIT PISTAZIEN UND KRÄUTERN

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT MASCARPONE-
LACHSFÜLLUNG, FRISCHEM BABYBLATTSPINAT,
ZITRONE UND SPARGEL

ROSA WILDSCHWEINRÜCKEN AUS HEIMISCHEN WÄLDERN
/ GESCHMORTER WEISSKOHL / SELLERIECREME /
GERÖSTETE KARTOFFELSCHNITZEN UND JUS

MASCARPONECREME / FRISCHE BEEREN /
KNUSPER UND BEERENSORBET

59,00 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Hauptgerichte

In einem Gemüsesud geschmorte Rinderwange auf Kartoffel-Parmesan-Stampf/ Rahmwirsing und Jus	18,00 €
Französische Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten/ auf Karotteffell-Lauch-Rahm und Karotte	18,00 €
Im ganzen gebratener Zander vom Fischhof Adorf/ Orangen-Paprikagemüse/gebratene Polenta und karamellierte Chili	24,00 €
Rosa Wildschweinrücken aus heimischen Wäldern/ geschmorter Weißkohl/Selleriecreme/ geröstete Kartoffelscheiben und Jus	22,00 €
Rinderfilet medium gebraten/pomme parisienne/ Perlzwiebeln/Pak Choi und Soja-Jus	28,00 €
Surf & Turf kleines Rinderfilet und Hummerschwanz/ fruchtiger Gemüsesalat/Orangenfilets/ scharfe Rahmspaghetti	38,00 €

Dessert

Topfenknödel mit Marille gefüllt/ Marillenragout/ Zimtbrösel und hausgemachtes Vanilleeis	8,50 €
Mascarponecreme/frische Beeren/Knusper und Beerensorbet	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	6,90 €
San Pellegrino 0,5 l	5,90 €
Acqua Panna 0,5 l	5,90 €

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- & 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.