

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 Spargel

5,50 €

fünf flambierten Riesengarnelen

8,50 €

Caprese vom Büffelmozzarella

marinierten Tomaten/Kräuterspitzen/
grobem Pfeffer/Pesto und Maldonsalz

8,50 €

Spargelsalat

mit Estragon/Coppaschinken/Parmesancreme
und pochiertem Ei

9,50 €

Anti Pasti Teller

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

9,00 €

Vitello Tonato

vom Kalb mit Thunfischsauce,
Kapernäpfeln und Rucola

10,00 €

Carpaccio vom Rind

mit mariniertem Rucola/gehobeltem Parmesan/
Kirschtomaten und Spargel

10,00 €

Vorspeisenvariation: HECK-ART für Zwei

Rindercarpaccio, Caprese und Vitello Tonato

14,50 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchpesto	5,50 €
Fruchtige Gazpacho mit Petersiliensalat	5,50 €
„Pot au feu“ von Edelfischen mit Wurzelgemüse	7,50 €

Pasta

Lasagne mit weißem und grünem Spargel, Tomaten und Bärlauch mit Parmesanschaum	13,50 €
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, Mozzarella und Frühlingslauch in Tomatenrahm	13,50 €
Spaghetti aglio e olio mit gebratenen Riesengarnelen	16,50 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

DEGUSTATIONSMENÜ

VITELLO TONATO
VOM KALB MIT THUNFISCHSAUCE,
KAPERNÄPFEL UND RUCOLA

„POT AU FEU“
VON EDELFISCHEN MIT WURZELGEMÜSE

LASAGNE
MIT WEISSEM UND GRÜNEM SPARGEL,
TOMATEN UND BÄRLAUCH MIT PARMESANSCHAUM

POCHIERTES STÖRFILET VOM FISCHHOF ADORF
MIT GEBRATENEM GRÜNEM SPARGEL
UND TOMATE-KRÄUTER-SPAGHETTINI

RHABARBER,
RHABARBERMOUSSE, BAISER UND HIMBEERSORBET

Menüpreis:

59,00 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Hauptgerichte

Involtini von der Maishähnchenbrust auf Kartoffel-Spargel-Ragout	17,50 €
Mies- und Venusmuscheln mit Wurzelgemüse, frischen Kräutern und geröstetem Knoblauchbrot	15,00 €
Frischer Spargel, mit neuen Kartoffeln, aufgeschnittenem Kochschinken, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	18,00 €
Flammierte Riesengarnelen mit weißem Kaffee-Risotto und Krustentierschaum	20,00 €
Kalbsschnitzel mit frischem Spargel, neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	20,00 €
Entrecoté vom Rind, medium gebraten, mit Bärlauchröstkartoffeln, Spargel-Tomaten-Gemüse und Sauce béarnaise	25,00 €
Pochiertes Störfilet vom Fischhof Adorf mit gebratenem grünem Spargel und Tomate-Kräuter-Spaghettini	26,00 €

Dessert

Schokoladen Gâteau mit klassisch französischer Apfeltarte Tatin	8,50 €
Rhabarber, Rhabarbermousse, Baiser und Himbeersorbet	7,50 €
Sorbetvariation, Minzsalat und frische Beeren	6,50 €
Dessertvariation für zwei Personen	12,50 €

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

Schöfferhofer 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 4,00 € 8,00 €
(würzig, rosinenartiges Aroma)

Schottland 2 cl 4 cl

Ardberg 10 Jahre 4,50 € 9,00 €
(Torfnoten, Tabakrauch, leicht würzig, im Abgang lang und rauchig)

Auchentoshan Three Wood 4,40 € 8,80 €
(Karamell, Haselnuss, fruchtig, langanhaltend)

Highland Park 12 Jahre 4,00 € 8,00 €
(ausgereift, abgerundete, rauchige Süße, Malzton)

Irland 2 cl 4 cl

Tullamore D.E.W. 12 Jahre Special Reserve Irish Whiskey 4,50 € 8,50 €
(volle Reife, würzig, nach kandiertem Zucker)

Kilbeggan 8 Jahre Single Grain Irish Whiskey 4,00 € 7,50 €
(reichhaltig, sanfte Öligkeit, Eichenholz gereift)

USA 2 cl 4 cl

Four Roses Kentucky Straight Bourbon 3,50 € 6,50 €
(reif, fruchtig, voller Körper, Birne, Pflaume, Kirsche)

Four Roses Single Barrel 3,50 € 6,50 €
(süß, malzig, Torfnuancen, geschmeidiger Abgang)

Bulleit Rye Kentucky Straight Bourbon 4,50 € 8,50 €
(sanft, Vanillearomen, Honig, leicht würzig)

Japan 2 cl 4 cl

Nikka Pure Malt Black 6,00 € 11,50 €
(kräftig, sehr würzig, Pflaume, Süßholz, deutliche Torfnote, lang im Nachklang)

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.