

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

gebratener Entenleber

6,00 €

einer gebratenen Maishähnchenbrust

5,50 €

4 Stück im Panzer gebratene Black Tiger Garnelen

7,50 €

Caprese

9,50 €

Burrata (cremiger Kuhmilchmozzarella)

mit marinierten Tomaten/Kräuterspitzen/grobem Pfeffer und
Maldonsalz

Carpaccio

12,00 €

vom Kalb gebratenen Egerlingen/Wildkräutern/Kresse und
Grana Padano

Gebeizte Barbarie Entenbrust

12,00 €

mit Apfel-Randen-Relish und Salatspitzen

Carpaccio vom Yellow Fin Tuna und kanadischem Hummer

16,00 €

mit geräuchertem Paprika/Tomatenmarmelade und Kräutern

Sous Vide gegarter Bauch vom Duroc-Schwein mit Tatar vom Hummer/
Topinambur und Schnittlauchschwamm

18,00 €

Vorspeisenvariation: HECK-ART für Zwei

Gegrilltes Antipastigemüse

15,00 €

mit Knoblaucharomen/italienischem Landschinken/

Burrata/gebeizter Entenbrust /4 Stück im Panzer gebratene Black Tiger
Garnelen/Oliven und Feigensenf

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Suppen

Kräuterschaumsuppe mit gerösteter Chorizo	6,50 €
Kräftige Essenz vom kanadischen Hummer/ sanft gegartes Hummerfleisch und Kresse	9,50 €
Pot au Feu vom Hummer mit Tomate/Wurzelgemüse und Hummerschaum	10,50 €

Pasta

Spaghetti mit Kräuterpesto/ Chili und gebratenen Shii Take Pilzen	12,50 €
Birnennudelsäckchen in einer cremigen Gorgonzolasauce und gebackener Rauke	13,50 €
Pappardelle mit einem gerahmten Gänserilette/ Urgemüse/Petersilie und etwas Sherry	15,90 €
Orecchiette mit Hummer/Tomatenfilets/Junglauch und Olivenöl	18,00 €
Hausgemachte Hummer-Ravioli mit fermentierter Zitrone/ Knoblauch und Spinat	20,00 €

Vegetarisch / Vegan

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

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

MENÜ

GEBEIZTE BARBARIE ENTENBRUST MIT APFEL-ROTE
BEETE-RELISH

KRÄUTERSCHAUMSUPPE MIT GERÖSTETER CHORIZO

KRUSTENTIER-RISOTTO MIT HUMMERFLEISCH/
KRÄUTERPESTO UND THAISPARGEL

SANFT GEGARTER KALBSTAFELSPITZ MIT
MEERRETTICHSAUCE/KAROTTENGEMÜSE
LAUCH UND BOUILLONKARTOFFELN

VARIATION VON WEISSER SCHOKOLADE/ZWERGPOME-
RANZEN UND BAISER

Menüpreis:

59,00 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Hauptgerichte

Krustentier- Risotto mit Hummerfleisch/
Kräuterpesto und Thaisparge 22,00 €

Surf and Turf

Filet vom Rind und in Knoblauch-Kräuterbutter gebratener
Hummerschwanz mit Tomatenspinat /Safrankartoffeln/
Jus und Hummerschaum 38,00€

Hummer Thermidor a la Heck-Art:

Hummer gratiniert mit einer Dijon-Senf Hollandaise/
glasierten Thaispargel und Pappardelle

Halber Hummer 38,00 €

Ganzer Hummer 59,00 €

Leicht geräuchertes Tomahawksteak vom Strohschwein
mit gebratenen Egerlingen und gerösteten Kartoffeln 20,00 €

Sanft gegarter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce/
Karottengemüse Lauch und Bouillonkartoffeln 20,00 €

Fish and Chips 22,00 €
vom Winterkabeljau mit Wildkräutern/
Trüffel-Aioli und bunten Kartoffelchips

Sanft gebratener Rücken vom sächsischem Hirsch
mit Rosenkohllaub/Karottenpüree und Perigord Kartoffeln 26,00 €

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte 25,00 €
mit Zwiebel-Kartoffel-Stampf/gebackene Zwiebeln/
geschmorte Zwiebeln und Jus

Dessert

Crema catalana mit Mandarinensorbet und eingelegten Mandarinen 6,50 €

Variation von weißer Schokolade/Zwergpomeranzen und Baiser 6,50 €

Internationaler Käse mit Schalotten-Pflaumencofit 8,50 €

Dessertvariation für zwei Personen 12,00 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Offene Weine / Weißwein

Deutschland – Pfalz

Riesling QbA–Weingut Hammel/Hauswein	0,20 l	5,00 €
<i>(sehr viel Frucht, unkompliziert, typische Riesling Säure)</i>	0,50 l	12,50 €

Sachsen

Elbling QbA–Schloss Proschwitz	0,20 l	7,60 €
<i>(elegant mit einer runden Säure, dezente und sehr leichte Frucht)</i>		

Mosel

Riesling „Sommerpalais“ QbA halbtrocken	0,20 l	5,60 €
– 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	7,60 €
<i>(feinsaftige Frucht nah Mirabellen, Äpfeln und Birnen, milde Säure)</i>		

Frankreich – Languedoc / Roussillon

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

Italien – Venezien

Chardonnay–La Cantina	0,20 l	5,00 €
<i>(körperreich, Anklänge von Banane, sehr komplex und aromatisch)</i>		

Südafrika

Chenin Blanc–Steen Drostdy-Hof	0,20 l	5,20 €
<i>(frisch und zart nach exotischen Früchten mit wenig Säure, unaufdringlich)</i>		

Offene Weine / Roséwein

Italien – Apulien

Rosato Rosalita–Cantine Due Palme/Hauswein	0,20 l	5,20 €
<i>(kräftige Frucht und ein idealer Begleiter zum Essen)</i>	0,50 l	13,00 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Deutschland – Sachsen

Rosé QbA halbtrocken–Rothes Gut Meissen 0,20 l 8,50 €
*(spritzige Frische nach Erdbeeren, Himbeeren
und Blutorange mit einer charmanten Restsüße)*

Offene Weine / Rotwein

Italien – Apulien

Primitivo Salento–Cantine Due Palme/Hauswein 0,20 l 5,60 €
*(samtig und weich mit voller Struktur
nach Kräutern und etwas Tabak)* 0,50 l 14,00 €

Alto Adige / Südtirol

Vernatsch Schiava–Alois Lageder 0,20 l 6,50 €
(eleganter, sehr leichter und floraler Wein)

Toskana

Rosso di Montepulciano–Poliziano 0,20 l 7,60 €
(jung, dabei sehr fruchtbetont mit feiner Fruchtigkeit)

Deutschland – Baden

Spätburgunder QbA halbtrocken–Winzergenossenschaft Bischoffingen 0,20 l 5,00 €
(feine Kirscharomatik und trotzdem kräftig)

Frankreich – Languedoc / Roussillon

Cabernet Sauvignon–Faucon Rouge 0,20 l 5,20 €
*(kräftig und vollmundig schmeckend nach
schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren)*

Argentinien

Tannat Don David Reserve–Michel Torino Estate 0,20 l 7,90 €
*(rund und weich mit intensiver Schokoladennote
und feinem harmonischem Abgang)*

Portugal

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

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

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 €
Moet 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

	0,20 l	0,40 l
frisch gepresst	4,90 €	6,90 €
Granini Apfel/Orange/Kirsche/Ananas/Maracuja/ Banane/Tomate/Johannisbeere/Rhabarber	3,00 €	4,50 €
Schorle	2,90 €	3,90 €

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 €

Tee

	Glas	Kännchen
Fruity Camomile (<i>Kamilletee</i>)/Refreshing Mint (<i>Pfefferminztee</i>)/Bergkräu- ter (<i>Kräutertee</i>)/Ayuverda Herbs & Ginger (<i>Kräutertee mit Ingwer</i>)/Sweet Berries (<i>Früchtete 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 €	3,90 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Kaffee & Schokolade

Tasse Kaffee Créma	2,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Doppelter Espresso Macchiato	2,90 €
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 irischem 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 €

Bier vom Fass

Freiberger Premium Pils 0,30 l	2,90 €
Freiberger Premium Pils 0,40 l	3,80 €
Schöffelhofer Hefeweizen 0,30 l	3,20 €
Schöffelhofer Hefeweizen 0,50 l	4,20 €

Flaschenbier

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

Alkoholfreies Bier

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

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

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 €
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 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Aquavit	2 cl	4 cl
Linie Aquavit <i>(edel, Kräuter, 12 Monate in Sherry-Fässern gereift)</i>	2,50 €	5,00 €
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-lieblich, 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 €
Ramazotti <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 Irisch 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 Himbeeren, 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.