

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Vorspeisen

Caprese 9,00 €
Burrata (cremiger Kuhmilchmozzarella)
mit marinierten Tomaten / Kräuterspitzen /
grobem Pfeffer und Maldonsalz

Miesmuscheln aus dem Pernod-Knoblauch-Rahm 9,00 €
mit Wurzelgemüse und Kräuterbrot

Carpaccio 12,00 €
mit einer Dijon-Senf-Crème / Wildkräutern /
Kresse und Grana Padano

Rote Beete-Quinoa-Gemüse 9,00 €
mit einem Filet von der geräucherten Forelle /
Meerrettich und Kräutern

Sanft gebratene Entenleber 11,00 €
mit süß-saurem, eingelegtem Hokkaidokürbis
und einer Wasabi-Soja-Marinade

Vorspeisenvariation: HECK-ART für Zwei

Gegrilltes Antipastigemüse 15,00 €
mit Knoblaucharomen / italienischem Landschinken /
Burrata / geräucherter Forelle / gebeiztem Thunfisch /
Oliven und Feigensenf

Salate (*Dressing nach Wunsch: Caesardressing / Passionsfruchtvinaigrette / Balsamicodressing*)

HECK-ART-Salat
bunt gemischter Salat mit Kräutern / Kresse /
eingelegtem Gemüse / Croutons und gehobeltem Parmesan
klein 6,50 €
groß 9,50 €

Wahlweise mit
gebratener Entenleber 4,00 €
einer gebratenen Maishähnchenbrust 4,50 €
4 Stück im Panzer gebratene Black Tiger Garnelen 5,50 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Suppen

Kartoffelsamtsuppe
mit gebratener Entenleber 6,50 €

Schaumsuppe vom Grana Padano
mit Pistazien und Kräutern 5,00 €

Gebundene Bouillabaisse
mit Pernod / Miesmuscheln und Kresse 6,50 €

Pasta

Gnocchi Arrabiata
mit einer Tomaten-Knoblauchsauce / Chili
und gebratenen Black Tiger Garnelen 15,90 €

Spaghetti
mit Kräuterpesto / Chili und gebratenen Shii Take Pilzen 10,00 €

Birnennudelsäckchen
in einer cremigen Gorgonzolasauce und gebackener Rauke 13,50 €

Fettuccine
mit einem Rindfleischsugo / Wurzelgemüse
und Blattpetersilie 12,00 €

Vegetarisch / Vegan

Steckrübenscurry
mit rotem und gelbem Curry / Kafir-Limettenblättern /
gebratenem Tofu und Hanfölschaum (*vegan*) 15,00 €

Karamellisierter, lauwarmer Schafskäse
mit süß-saurem Kürbis / geröstetem Pumpernickel
und Orange 15,50 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

MENÜ

MIESMUSCHELN AUS DEM PERNOD-KNOBLAUCH-RAHM
mit Wurzelgemüse und Kräuterbrot

SCHAUMSUPPE VOM GRANA PADANO
mit Pistazien und Kräutern

SANFT GEBRATENE ENTENLEBER
mit süß-saurem, eingelegtem Hokkaido-
kürbis und einer Wasabi-Soja-Marinade

ROSA GEBRATENES DUROC-SCHWEINEFILET
aus Sachsen mit glacierten
Rosenkohlblättern / Thymiangnocchi
und gebratenen Steinchampignons

SCHOKOLADENVARIATION
mit Schokoladenmousse / Schoko-
ladenkuchen und Schokoladeneis

Menüpreis:

45,00 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Hauptgerichte

In einem Gemüse-Sud geschmorte Rinderwange auf gebratenem Bohnengemüse / Kräuter-Kartoffel-Stampf und Jus	16,00 €
Französische Maishähnchenbrust auf einem gerahmten Ragout aus Egerlingen / Kartoffeln und Junglauch	16,00 €
Auf der Haut gebratenens Filet vom Lachs, leicht glasig auf Kräuterrisotto und Knoblauchtomaten	18,00 €
Rosa gebratenes Duroc-Schweinefilet aus Sachsen mit glacierten Rosenkohlblättern / Thymiangnocchi und gebratenen Steinchampignons	18,00 €
Geschmorte Hirschkalbskeule aus dem Erzgebirge mit Roter Beete / Ofenzwiebeln und Rote Beete-Knödel	21,00 €
Sanft gebratener Seeteufel auf Fenchelgemüse / gebratener Polenta und Butter-Wermut-Schaum	23,00 €
Gelbflossenthunfisch, rare gebraten mit Sesam / scharfen Spaghettini / Spinat und eingelegtem Hokkaido	23,00 €
Rosa gebratenes Filetsteak vom Rind mit Marktgemüse / geschmolzenen Kartoffeln / und reduziertem Port	25,00 €

Dessert

Birne Helene à la Heck-Art	6,50 €
Schokoladenvariation mit Schokoladenmousse / Schokoladenkuchen und Schokoladeneis	6,50 €
Hausgebackener Dattelkuchen mit Zitrusfrüchten und weißer Schokolade	6,50 €
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 <i>(spritzige Frische nach Erdbeeren, Himbeeren und Blutorange mit einer charmanten Restsüße)</i>	0,20 l	8,50 €
--	--------	--------

Offene Weine / Rotwein

Italien – Apulien

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

Alto Adige / Südtirol

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

Toskana

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

Deutschland – Baden

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

Frankreich – Languedoc / Roussillon

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

Argentinien

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

Portugal

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

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 als Schorle	3,00 €	4,50 €
	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>) / Berg- kräuter (<i>Kräutertee</i>) / Ayuverda Herbs & Ginger (<i>Kräutertee mit Ingwer</i>) / Sweet Berries (<i>Früchtetee mit roten Beeren</i>) / Milky Oolong (<i>aromatisier- ter 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-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 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:

Montag	Ruhetag
Dienstag – Samstag	11:00 – 22:00 Uhr
Sonntag	11:00 – 17:00 Uhr

Unser Restaurant hat für Sie geöffnet:

Montag	Ruhetag
Dienstag – Samstag	11:00 – 23:00 Uhr
Sonntag	11:00 – 18:00 Uhr

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.