



HECK-ART
RESTAURANT & CAFÉ

Herzlich Willkommen im HECK-ART

Unsere Küche hat für Sie geöffnet:

Dienstag bis Samstag von 11:00 – 22:00 Uhr
Montag und Sonntag von 11:00 – 21:00 Uhr

Unser Restaurant hat für Sie geöffnet:

Dienstag bis Samstag von 11:00 – 23:00 Uhr
Montag und Sonntag von 11:00 – 22:00 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.

HECK-ART
RESTAURANT & CAFÉ

Vorspeisen

HECK-ART-Salat bunt gemischter Salat mit Kräutern / Kresse / Tomate / Gurke / Croutons und gehobeltem Parmesan	
Dressing: Caesardressing / Passionsfrucht vinaigrette oder Balsamicodressing	
klein	6,50 €
groß	9,50 €
Wahlweise mit - 62°C Hühnerei	3,50 €
- einer gebratenen Maishähnchenbrust	5,50 €
- 4 Stück im Panzer gebratene Blacktiger Garnelen	6,50 €
Kleines Kartoffelrisotto mit schwarzem Trüffel und Frühlingslauch	13,00 €
Gebratener Pulpo auf bunten Tomaten- Rucola- Salat mit Parma / Rosmarinöl und Pinienkerne	13,00 €
Burrata (Kuhmilchmozzarella) auf eingelegtem Gemüse / getrockneten Tomaten / Kräutern / Maldon Salz und Kresse	12,00 €
Gratinerter Ziegenkäse mit groben Pfeffer / BIO- Honig und Rosmarin auf Kräuter- Melonen- Salsa / Passionsfrucht vinaigrette und Junger Spinat	12,50 €
Carpaccio vom deutschen Weiderind mit Petersilie / Trüffelöl / Büffelmozzarella und Wildkräutern	14,00 €
Vorspeisenvariation HECK- ART für Zwei:	
gegrilltes Antipastigemüse mit Knoblaucharomen /Parma / Burrata /französischer Käse /4 Stück im Panzer gebratene Blacktiger Garnelen / Oliven und Feigensenf	18,50 €

HECK-ART
RESTAURANT & CAFÉ

Suppen

Tomatenessenz mit Tomatenwürfel und gebratener Black Tiger Garnele	8,50 €
Samtsuppe von gerösteten Steinpilzen aus / Kräuterspitzen und Sommertrüffel	8,50 €
Soupe à l'oignon- Klassische Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert	6,50 €

Pasta

Gnocchi in einem Trüffelrahm mit Egerlingen / Wirsing und Wildschweintrüffel	15,90 €
Spaghettini Aglio olio e Peperoncino mit gebratenen Black Tiger Garnelen	15,00 €
Birnennudelsäckchen in einer cremigen Gorgonzolasauce und gebackener Rauke	15,00 €

Vegetarisch/Vegan

Geräuchertes Eiweiß mit gebratenen Pilzen / Kümmelbrot / Trüffelöl und Salbei	15,00 €
Gratinierter Ziegenkäse mit groben Pfeffer / BIO- Honig und Rosmarin auf Flageoletbohnen- Kartoffel- Ragout und Auberginenpüree	15,50 €

HECK-ART
RESTAURANT & CAFÉ

Hauptgänge

Gebratener Speckknödel mit gerahmten Pilzen / Sommertrüffel / Lauch und Wildkräuter	20,00 €
Rosa gebratenes Filet vom sächsischem Duroc- Schwein / gerahmter Wirsing / Trüffel- Kartoffelstampf und Sommertrüffel	21,00 €
Norwegisches Lachssteak auf geschmorten Gnocchi / getrockneten Tomaten / Rosmarin und Mittelmeergemüse	22,50 €
Auf der Haut gebratene französische Entenbrust mit einer Reduktion aus schwarzer Johannisbeere und Kalbssaft / Egerlingen und Drillingen	22,50 €
Wildschweinerücken aus dem Erzgebirge, Sous Vide gegart, mit Kräutersaitlingen / geschmorter Pastinake und Pastinakenpüree	23,00 €
Wildfang Pulpo auf Kartoffelrisotto / Oliven / Kaiserschoten und gebratener Blutwurst	23,00 €
Kabeljau Loin auf der Haut gebraten mit Pak Choi- Ananas- Gemüse und schwarzen Kritharaki- Reis	25,00 €
24 Stunden geschmorte Brust vom Wagyrind mit BBQ – Lack / glacierte Süßkartoffeln / Bimi und Gewürzschaum	26,00 €
Irishes Entrecôte, 21 Tage am Knochen gereift mit Marktgemüse / Röstkartoffeln und Jus	28,00 €

Dessert

Variation aus Mandarine / Schokolade / und Minze	8,50 €
Johannisbeersorbet mit Johannisbeerespuma / Johannisbeeren und Haselnuss	8,50 €
Offene Tiramisu a la Heck- Art	8,50 €

HECK-ART
RESTAURANT & CAFÉ

Degustationsmenü

Kleines Kartoffelrisotto mit schwarzem Trüffel und Frühlingslauch

Soupe à l'oignon -
Klassische Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert

Gebratener Pulpo auf bunten Tomaten- Rucola- Salat mit Parma /
Rosmarinöl und Pinienkerne

Wildschweinrücken aus dem Erzgebirge, Sous Vide gegart,
mit Kräutersaitlingen / geschmorter Pastinake und Pastinakenpüree

Offene Tiramisu a la Heck- Art

5-Gang-Menü	59,00 €
5-Gang-Menü mit Weinbegleitung	74,00 €

HECK-ART
RESTAURANT & CAFÉ

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

Granini	0,20 l	0,40 l
Apfel, Orange, Kirsche, Ananas, Maracuja, Banane, Tomate, Johannisbeere, Rhabarber als Schorle	3,00 € 2,90 €	5,50 € 4,50 €

HECK-ART
RESTAURANT & CAFÉ

Limonaden	0,20 l	0,40 l
Vita Cola Pur	2,50 €	5,00 €
Orangenlimonade	2,50 €	5,00 €
Zitronenlimonade	2,50 €	5,00 €
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 €
<hr/>		
Bier vom Fass		
Freiberger Premium Pils 0,20 l		2,90 €
Freiberger Premium Pils 0,40 l		3,90 €
Schöfferhofer Hefeweizen 0,30 l		2,90 €
Schöfferhofer Hefeweizen 0,50 l		4,40 €
<hr/>		
Flaschenbier		
Radeberger Pilsner 0,33 l		3,90 €
Schöfferhofer Weizen Dunkel 0,5 l		4,40 €
Schneider Weisse Kristallweizen 0,5 l		4,40 €
Freiberger Schwarzbier 0,5 l		4,40 €
<hr/>		
Alkoholfreies Bier		
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei 0,5 l		4,40 €
Freiberger Premium Pils Alkoholfrei 0,33 l		2,90 €

HECK-ART

RESTAURANT & CAFÉ

Kaffee & Schokolade

Tasse Kaffee Créma	2,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Doppelter Espresso Macchiato	4,90 €
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 Irischen 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 €

Glas Tee

Kamille Tee / Pfefferminz Tee / Red Berries (Früchtetee mit roten Beeren) / Lemon Sky (Früchtetee mit Zitrone) / Grüner Tee / Roiboos Vanille (mit Vanille aromatisierter Kräutertee) / Verbena (Kräutertee) / Jasmin Tee / English Breakfast (schwarzer Ceylontee) / Darjeeling (Schwarzer Tee)	2,50 €
--	--------

Kännchen Tee

Assam Bari (sommerlicher Assam Schwarztee) / Earl Grey (Darjeeling aromatisiert mit Bergamotte) / English Breakfast (schwarzer Ceylontee) / Morgentau (grüner Tee aromatisiert mit Mango und Zitrone) / Wellness (Kräutertee aromatisiert mit Minze, Zitronengras, Orange) / Refreshing Mint (Kräutertee mit Minzblättern) / Cream Orange (Roiboostee aromatisiert mit Vanille und Orange)	3,90 €
--	--------

HECK-ART

RESTAURANT & CAFÉ

Weinbrände / Brandy / Cognac	2cl	4cl
Metaxa 12* (voll, samtig, honigsüße Fruchtnoten, rauchig)	3,00 €	5,50 €
Hine Rare VSOP (seidig, vollmundig, Nussaromen)	5,00 €	9,50 €
Remy Martin VSOP (weich, abgerundet, seidig, Aprikosenaromen)	5,00 €	9,50 €
Cardenal Mendoza Carta Real (rauchig, kräftig, 25 Jahre gereift, Eichenholzfass)	6,50 €	12,50 €
<hr/>		
Grappa		
Nonino Grappa il Prosecco Riserva (18 Monate Barrique, leicht, elegant, frisch)	4,50 €	8,50 €
Nonino Grappa lo Chardonnay (fein, elegant, schokoladig)	4,50 €	8,50 €
Nonino Grappa Antica Cuvée Riserva Invecchiata (warm, samtig, anhaltend)	4,50 €	8,50 €
<hr/>		
Wodka		
It's Woodka Scheibel (leichte Vanillearomen, angenehm, langanhaltend)	5,50 €	10,00 €
Grey Goose (süß, cremig, harmonisch, frisch)	3,20 €	6,00 €
Belvedere (voll, rund, mild, zart)	3,40 €	6,50 €
<hr/>		
Rum		
Zacapa 23 Jahre Centenario (reich, vollmundig, honigsüß, elegant, edel)	5,00 €	10,00 €
Don Papa Philippinen (delikat, Vanillearomen, Honigaromen, Roggen)	4,00 €	8,00 €
Havana Club 3 Jahre (jung, schokoladig, rauchig, Vanillearomen)	3,00 €	6,00 €

HECK-ART
RESTAURANT & CAFÉ

Tequila	2cl	4cl
Olmecca Blanco (frisch, fruchtig mit Zitrone und Salz)	3,00 €	6,00 €
Olmecca Reposado (frisch, Eichenholzfass, mit Orange und Zimt)	3,00 €	6,00 €
<hr/>		
Aquavit		
Linie Aquavit (edel, Kräuter, 12 Monate in Sherry-Fässern gereift)	2,50 €	5,00 €
Obstbrände		
Fischer & Bunge Obstler (fruchtig, süß, Apfel und Birnenaroma)	3,00 €	6,00 €
Meissener Himbeergeist (kraftvoll, aromatisch, langlebig)	3,90 €	7,80 €
Meissener Williamsbirnenbrand (klassisch, reif, kräftig, anhaltend)	3,90 €	7,80 €
<hr/>		
Gin		
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin (spritzig, frisch feinblumig-lieblich, leicht würzig pfeffrige Note)	3,80 €	7,00 €
Gin Hendrick's (Gin-typische Wacholder-Aroma nur schwach ausgeprägt, Charakteristisch ist die Aromatisierung mit Gurken- und Rosenblatt-Essenzen)	3,00 €	5,50 €
Siegfried Rheinland Dry Gin (frische Noten von Lavendel, würzige-erdige Noten von Ingwer, Angelikawurzel und Pfeffer, dezenter Charakter von Lindenblüte)	3,60 €	6,50 €

HECK-ART

RESTAURANT & CAFÉ

Kräuter	2cl	4cl
Radeberger Kräuterlikör (angenehm würzig, herb, bittersüß)	2,50 €	5,00 €
Ramazotti (süß, aromatisch, leichte Zitrusnoten)	2,50 €	5,00 €
Lauterbacher Tropfen (kraftvoll, würzig, bitter)	2,00 €	4,00 €
<u>Liköre</u>		
Disaronno Original (mild, angenehmer Geschmack)	2,50 €	4,50 €
Bailey's The Original Irisch Cream (sehr cremig nach Sahne, Kakao, Vanille)	2,50 €	4,50 €
Frangelico Haselnusslikör (leicht, elegant, milde Säure)	2,50 €	4,50 €
Chambord Liqueur (Geschmack von Himbeeren und Brombeeren, Akazienhonig und edlem XO Cognac)	2,50 €	4,50 €
<u>Whisky / Single Malt / Whiskey</u>		
<u>Deutschland</u>		
Lantenhammer Slys (würzig, rosinenartiges Aroma)	4,00 €	8,00 €
<u>Schottland</u>		
Ardberg 10 Jahre (Torfnote, Tabakrauch, leicht würzig, im Abgang lang und rauchig)	4,50 €	9,00 €
Auchentoshan ThreeWood (Karamell, Haselnuss, fruchtig, langanhaltend)	4,40 €	8,80 €
Highland Park 12 Jahre (ausgereift, abgerundete rauchige Süße, Malzton)	4,00 €	8,00 €

HECK-ART
RESTAURANT & CAFÉ

Whisky / Single Malt / Whiskey

2cl

4cl

Irland

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

4,50 €

8,50 €

Kilbeggan 8 Jahre Single Grain Irish Whiskey

4,00 €

7,50 €

(reichhaltig, sanfte Öligkeit, Eichenholz gereift)

USA

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

Nikka Pure Malt Black

6,00 €

11,50 €

(kräftig, sehr würzig, Pflaume, Süßholz,
deutliche Torfnote, lang im Nachklang)