

Herzlich Willkommen im Heemann!

Wir servieren unsere Gerichte als „Sharing“-Konzept, einfach in die Mitte Eures Tisches.


Unsere Gerichte sind etwas kleiner als ein normales Hauptgericht, so dass Ihr mehrere Gerichte probieren könnt. Für 2 Personen empfehlen wir 3 Gerichte.


Bei Allergien oder Unverträglichkeiten spricht uns bitte an und fragt nach unserer Allergienkarte. Wir wünschen Euch eine schöne Zeit bei uns.



## SNACKS

 **Lauch** - Mürbeteig Tart mit bunten Tomaten, Lauch und Ziegenkäse  
€ 8,20

 **OLIVEN** - Chalkidiki Oliven, hausmariniert  
€ 4,50

 **ARTISCHOCKE** – im Sud gekocht, mit pikanter Tomaten-Vinaigrette und Zitronen-Basilikum-Aioli  
€ 15,10

### Getränkeempfehlung:

Meinklang

2020, Prosa Rosa, Burgenland


0,1 l € 5,50 / 0,75 l € 36,00

## SUPPE & BROT


 **MELONE**  
Geeiste Wassermelonen-Tomatensuppe mit Basilikum und Schafskäse  
€ 8,70

 **BROT & DIP**  
Brotselektion mit Paprika-Humus & 7-Kräuter-Frischkäse-Dip  
€ 6,60

## GERICHTE

 **PIFFERLINGE** – gebratene Polenta, frische Pfifferlinge, Pilzsoße  
€ 15,10

**TAFELSPITZ** - geschmorter Tafelspitz, Oliven, getrocknete Tomaten, Kartoffelstroh  
€ 21,80

 **FENCHEL** - Risotto mit Orangen-Fenchel und Estragon  
€ 15,90

**HUHN** - gebratenes Hähnchenfilet mit Aprikose, Knoblauch, Oliven, Kapern und schwarzem Bohnenmus  
€ 18,80

 **PAK CHOI** – gedünsteter Pak Choi, Miso Mayo, Enoki, Knoblauch-Mandel-Knusper  
€ 15,80

**KABELJAU** – Gebratenes Kabeljaufilet auf violetter Linsensalat mit Rotkohl, Berberitze und Brombeere  
€ 23,50

## DESSERTS

 **MILCHREIS**  
Kokos - Milchreis mit Erdbeeren  
€ 9,10

 **JOGHURT**  
Abgehangener Joghurt mit frischen Beeren, Mandelcrunch  
€ 9,50

 **RHABARBER**  
Rhabarber-Crumble mit Amarettini  
€ 8,90