

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Vorspeisen

HECK-ART-Salat

bunt gemischter Salat mit Kräutern, Kresse, Gurke,
Tomate, Crôutons und gehobeltem Parmesan

Dressing: Caesardressing/Passionsfrucht vinaigrette oder Balsamicodressing

klein

6,50 €

groß

8,50 €

Wahlweise mit

einer gebratenen Maishähnchenbrust

+ 5,50 €

gebratenen Pfifferlingen

+ 6,50 €

flambierten Rotgarnelen (5 Stück)

+ 7,50 €

Caprese vom Büffelmozzarella mit marinierten Tomaten,
Kräuterspitzen, grobem Pfeffer, Pesto und Maldonsalz

8,50 €

Rindercarpaccio mit mariniertem Rucola, Parmesan,
Kirschtomaten und gebratenen Pfifferlingen

14,50 €

Vitello Tonnato vom rosa Kalbsrücken mit Thunfischsauce,
Kapernäpfel und mariniertem Rucola

14,50 €

Anti Pasti-Platte

12,00 €

luftgetrockneter Schinken, verschiedener französischer Käse,
Kalamata-Oliven, gegrilltes Gemüse und Feigensenf

Vorspeisenvariation: HECK-ART für Zwei

17,50 €

Carpaccio vom Kalb, Caprese vom Büffelmozzarella und
Vitello Tonnato

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Suppen

Tomatensuppe mit gebratener Garnele 6,50 €

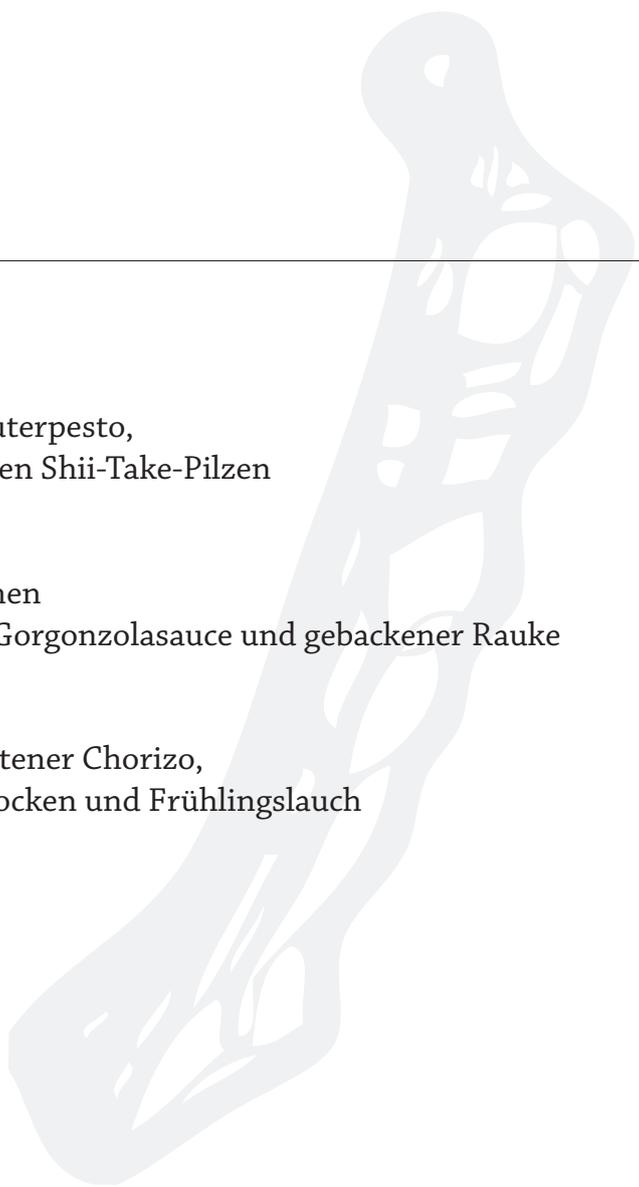
Parmesansuppe mit Basilikumpesto 6,50 €

Pasta

Spaghetti mit Kräuterpesto,
Chili und gebratenen Shii-Take-Pilzen 13,50 €

Birnennudelsäckchen
in einer cremigen Gorgonzolasauce und gebackener Rauke 14,50 €

Rigatoni mit gebratener Chorizo,
Büffelmozzarellaflocken und Frühlingslauch
in Tomatenrahm 14,50 €



HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

UNSER 3-GANG-SOMMERMENÜ

1. GANG

PARMESANSUPPE MIT BASILIKUMPESTO

2. GANG

Sous Vide gegartes Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln und Jus

3. GANG

Crème brûlée mit marinierten Beeren und Fruchtsorbet

39,50 €

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Hauptgerichte

| | |
|--|---------|
| Mango-Hähnchencurry mit Basmatireis | 13,50 € |
| Auf der Haut gebratene Maishähnchenbrust mit Pfifferlingsrahm und Basmatireis | 18,50 € |
| Glasig gebratenes Lachsfilet auf Pestospaghetti mit gegrilltem Gemüse | 19,50 € |
| Rosa Lammrücken mit Rosmaringnocchi und Tomatenmarsalla | 22,00 € |
| Sous Vide gegartes Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln und Jus | 26,50 € |

Dessert

| | |
|--|--------|
| Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und geschlagener Sahne | 7,50 € |
| Crème brûlée mit marinierten Beeren und Fruchtsorbet | 7,50 € |