

## Aperitif

### Weingut Thorsten Melsheimer | Reil

19 Riesling als Portwein veredelt 5cl € 7,70

### Weinhaus Beth | Kröv 0,1 ltr.

Riesling Sekt extra trocken € 7,20

verfeinert mit Weinbergs-Pfirsich-Likör € 7,70

verfeinert mit Ingwer + Mandarine € 7,70

### Laurent Perrier Champagner

La Cuvée € 13,80

## Offene Weine

### Weinhaus Beth | Kröv 0,2 ltr.

23 Hausriesling in lieblich| halbtr.| trocken € 7,20

23 Weißer Burgunder trocken € 7,70

23 Grauer Burgunder trocken € 8,00

23 Spätburgunder Rosé in feinh. | trocken € 7,70

21 Dornfelder Rotwein trocken € 8,00

23 Spätburgunder Rotwein halbtrocken € 8,00

### Weingut Meurer | Reil

23 Reiler Riesling trocken € 9,00

### Weingut Nik Weis VDP | Leiwen

23 Grauer Burgunder trocken € 9,90

23 Spätburgunder Rosé trocken € 8,80

22 Saariesling feinherb Heim's Edition € 9,90

### Weingut Thorsten Melsheimer | Reil

23 Riesling trocken €10,50

### Weingut Thanisch | Lieser

23 Chardonnay trocken € 9,50

### Weingut Vinosia | Italien

22 Primitivo Rotwein trocken €10,50

### Weingut Stein | Bullay

18 Cuvée X trocken €10,50

### Weingut Friedrich Becker | Schweigen

19 Spätburgunder trocken €13,50

## Frühlingsmenü

### Cremesuppe vom Stangenspargel

Croûtons

\*\*\*

### Lamm-Haxe

geschmort | Bohnen-Allerlei

cremige Polenta

\*\*\*

### Riesling Zabaione

hausgemachtes Sorbet

als Menü € 47,00

## HEIM'S Menü

### Gruß aus der Küche

\*\*\*

### Gänseleberterrine

Ananas | Pfeffer-Karamell | Mandeln

Brioche

### *Unsere Weinempfehlung*

*17er Bockstein Riesling Auslese edelsüß*

*Weingut Nik Weis VDP | Leiwen 0,1ltr*

€13,00

\*\*\*

### Hechtklößchen

Rotgarnele | Lauch | Krustentierschaum

\*\*\*

### Kalbsbries

Erbsencreme | buntes Gemüse

\*\*\*

### Lammrücken & Bauch vom Limousin-Lamm

Bärlauchkruste | Ratatouille

gebackene Polenta

\*\*\*

### Heim's Schokoladen-Variation

oder

### Variation vom Käse

vom Affineur Mons

Dörrobstkompott | Früchtebrot

als 3-Gang Menü € 85,00

(Vorspeise / Fleisch / Dessert oder Käse)

als 4-Gang Menü € 99,00

(Vorspeise / Fisch / Fleisch / Dessert oder Käse)

als 5-Gang Menü € 115,00

(Vorspeise / Fisch / Bries / Fleisch / Dessert oder Käse)

## Vorspeisen

<u>Cremesuppe vom Stangenspargel</u> Croûtons	€ 10,90
+ gebratene Riesengarnele	€ 14,90
<u>Austern Fine de Claire no. 3</u> (wählbar ab 3 Stück)	
mariniert   Zuckerschoten   Limone   Minze	3 Austern € 14,70
gratiniert   Pinienlauch   Sauce Hollandaise	jede weitere + € 4,90
Austern natur	
<u>Frühlingssalat</u> Limonen-Vinaigrette   Spargel   Parmesan   Brotchips	€ 15,90
+ gratinierter Ziegenkäse	€ 20,90
+ zwei in Panko gebackene Garnelen   Sauce Rouille	€ 25,80
<u>Landej</u> gebacken   Cremespinat   Parmaschinken Chips   Krabben	€ 19,90
Aufpreis für Imperial Gold Kaviar (20 Gramm)	€ 47,00
Aufpreis für Umai modern by N25 (30 Gramm)	€ 79,00
Aufpreis für Umai modern by N25 (50 Gramm)	€ 130,00
<u>Hausgebeizte Lachsforelle</u> Rettich   Buttermilch   Wasabi-Sorbet	€ 26,90
<u>Gänseleberterrine</u> Ananas   Pfeffer-Karamell   Mandeln   Brioche	€ 33,00

## Hauptgänge

<u>Leberknödel</u> Kartoffelpüree   Spitzkohl	€ 23,90
<u>Original Wiener Schnitzel</u> vom Kalb   Bratkartoffeln   Salat   Preiselbeer.	€ 32,00
<u>Ricotta-Ravioli</u> Walnuss   Radicchio   Rucola	€ 28,90
als Fischgericht mit 5 Riesengarnelen	€ 40,00
<u>Kalbsleber Berliner Art</u> Apfel   Röstzwiebeln   Kartoffelpüree	€ 32,00
<u>Lamm-Haxe</u> geschmort   Bohnen-Allerlei   cremige Polenta	€ 37,00
<u>Hechtklößchen</u>	
Argentinische Rotgarnelen   Lauch   Krustentierschaum   Drillinge	€ 38,00
<u>Rinderfilet</u>	
grüner Spargel   Rosmarinkartoffeln   Rotweinzwiebeln   Sauce Bernaise	€ 47,00
<u>Kalbsbries</u> gebacken   Erbsencreme   buntes Gemüse	€ 46,00
<u>Lammrücken &amp; Bauch vom Limousin-Lamm</u>	
Bärlauchkruste   Ratatouille   gebackene Polenta	€ 49,80
<u>Seezunge Müllerin Art</u>	
Petersilienbutter   Salzkartoffeln	€ 58,00

## Desserts

<u>Sorbet des Tages</u> mit Riesling-Sekt aufgegossen	€ 8,50
<u>Sorbet des Tages</u> mit Champagner aufgegossen	€ 15,50
<u>Riesling Zabaione</u> hausgemachtes Sorbet	€ 10,50
<u>Kaffee Gourmand</u> Kaffee, Espresso o. Cappuccino dazu 3 Süßigkeiten	€ 12,50
<u>Heim's Schokoladen-Variation</u>	€ 17,50
<u>Variation von Käse</u> Affineur Mons   Dörrobstkompott   Früchtebrot	€ 19,50

