



HEINE'S
WINE & DINE

Speisekarte

Gültig vom 09. – 27. Februar 2024

Vorspeisen:

Alaska Rotlachs Graved
Linsen | Avocado | Bete
30 €

☆☆☆

PAHLE
Alaska Rotlachs

Poireaux Vinaigrette
à la Heine's Wine & Dine
22 €

☆☆☆



Geschmorte Schweinbäckchen
Blumenkohl | Chorizo | Perlzwiebeln
28 €

Hauptgänge:

Filet vom Steinbutt
Spinat | Schwarzer Reis | Orangen- Beurre Blanc
45 €

☆☆☆

Rosa gebratener regionaler Lammrücken
Petersilienwurzel | Cassis | Salbei
42 €

Dessert/Käse:

Wintertrüffel
Valrhona Grand Cru Schokolade | Haselnuss
20 €

☆☆☆



Käseabschluss von Käse Kober
Brot | Chutney
18 €



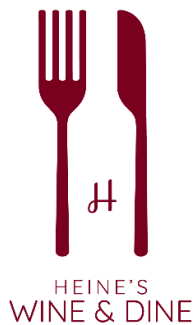
3- Gang- Menü 79€ | 4- Gang- Menü 89€ | 5- Gang- Menü 99€ | 6- Gang- Menü 115€



Vegetarische Gerichte sind mit diesem Symbol markiert.

Auf Nachfrage und mit Voranmeldung können wir auch die anderen Gerichte vegetarisch zubereiten.

Bei Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen und/ oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Alle Preise inkl. 19% MwSt.



Menu

from 09. – 27. February 2024

Starters/ Entrees:

Alaska Graved Salmon
Lentils | Avocado | Beets
30 €

PAHLE
Alaska Potatoes

☆☆☆

Poireaux Vinaigrette
À la Heine's Wine & Dine
22 €



☆☆☆

Braised Pork Cheeks
Cauliflower | Chorizo | Pearl Onions
28 €

Main courses:

Filet of Turbot
Spinach | Black Rice | Orange- Beurre Blanc
45 €

☆☆☆

Pink Roasted Saddle of Regional Lamb
Parsley Root | Cassis | Sage
42 €

Dessert/Cheese:

Winter Truffle
Valrhona Grand Cru Chocolate | Hazelnut
20 €



☆☆☆

Cheese plate from Käse Kober
Bread | Chutney
18 €



3- Course Menu 79€ | 4- Course- Menu 89€ | 5-Course- Menu 99€ | 6- Course- Menu 115€



Dishes marked with this symbol are vegetarian.
If asked in advance, we can offer a vegetarian option for the other dishes as well.