



# Speisekarte

Gültig vom 22. März – 16. April 2024

## Vorspeisen:

### Yellowfin Thunfisch

Wakame Algen | Sesam | Reispapier

32 €

☆☆☆

### Flammkuchen à la Heine's Wine & Dine

22 €

☆☆☆

### Kalbstafelspitz

Mais | Kidney Bohnen | Mole Verde

26 €

## Hauptgänge:

### Filet vom Seeteufel

Fenchel | Kichererbse | Piquillo Paprika | Sauce Choron

42 €

☆☆☆

### Rosa gebratenes Lammkarrée

Schupfnudeln | Sellerie | Bärlauch

38 €

## Dessert/Käse:

### Zitrone Gelb & Schwarz

Karamell | Mandel

18 €

☆☆☆



### Käseabschluss von Käse Kober

Brot | Chutney

18 €



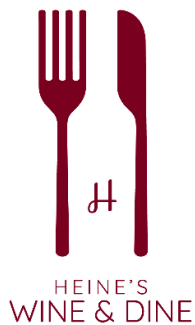
3- Gang- Menü 79€ | 4- Gang- Menü 89€ | 5- Gang- Menü 99€ | 6- Gang- Menü 115€



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 22. March – 16. April 2024

## Starters/ Entrees:

### Yellowfin Tuna

Wakame Algae | Sesame | Rice Paper  
32 €

☆☆☆

### Tarte Flambée à la Heine's Wine & Dine

22 €

☆☆☆

### Veal Shank

Corn | Kidney Beans | Mole Verde  
26 €

## Main courses:

### Filet of Monkfish

Fennel | Chickpeas | Piquillo Peppers | Sauce Choron  
42 €

☆☆☆

### Pink Roasted Lamb Chop

Schupfnoodles | Celery | Wild Garlic  
42 €

## Dessert/Cheese:

### Lemon Yellow & Black

Caramel | Almond  
18 €



☆☆☆

### 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.