



HERITAGE

VORSPEISEN

Tatar vom Rinderfilet Wachtelei schwarzer Winterrettich geräucherte Eigelbcreme	18
Tuna Tatar Avocado Ponzu Taro Chips	17
Knuspriger Wildfang Lachs Koriander Limone knuspriger Kataifi Chili	16
Schweinebauch 48h 62° Kimchi gerösteter Sesam Hoi Sin	17
Ziegenkäse und Chicorée Orange Mandel schwarzer Pfeffer	15
Heritage Salat Hausdressing oder japanische Vinaigrette	10
+ gebratene Garnelen	17
+ Avocado	15

AUSTERN

Fines de Claire
Schalotten – Vinaigrette | Chesterbrot | Zitronen je 4,5

SUPPEN

Soupe du Marché
Täglich anders | täglich gut 9

Hummerbisque
Koriander | Limette
+ Hummermedaillon | Kaiserschoten 17
+ halber Hummer 38

Getrübelter Kartoffel – Cappuccino
Perigord Trüffel | Heidekartoffel | Schnittlauch 12

VEGI

Geröstetes und Couscous vom Blumenkohl Schwarzer Sesam Schwarzwurzel Gartenkresse	23
Hausgemachte Gnocchi Trauben Gorgonzola Walnuss Verjus	24

HAUPTGÄNGE

US Short Rib 48h 62° Pimientos Soubise Steak Jus	38
Hirschrücken Pastinake Shii Take Preiselbeere Gibier Tonkabohne	39
Teriyaki Lachs Pak Choi Wasabi - Püree Edamame gegrillte Limette	38
Seezunge Safran Kartoffeln junges Gemüse Beurre Blanc	48
Pulpo und Hamachi Makrele Kichererbse Paprika Gremolata Tomate	36

STEAKS

JETZT WIRD'S ABER RICHTIG HEISS! UND UNSER CHEF LIEBT IHN. DIE REDE IST VON UNSEREM 800° US-SOUTHBEND BROILER UND OFFENEM FEUER, AUF DEM UNSERE STEAKS GEGRILLT WERDEN. DIE HOHE HITZE ERGIBT EIN EINMALIGES, SCHMACKHAFTES ERLEBNIS. NACH DEM FEUERBAD WERDEN DIE STEAKS MIT MURRAY RIVER SALT FLAKES UND EINER PFEFFERMISCHUNG AUS DEM ALTEN GEWÜRZAMT VERFEINERT. UNBESCHREIBLICH!

BEEF

Schleswig-Holstein Dry Aged

Vier Wochen am Knochen gereiftes „Schwarzbuntes“

Entrecôte 300g 42

Rumpsteak, 300g 38

Pommern

Filet 200g 39

Filet Ladies Cut: 2 x 80g 29

ON TOP

+ Gorgonzola 6

+ halber Grönland Hummer 29

+ ganzer Grönland Hummer 58

FÜR 2 PERSONEN – SHARE IT !

Pommern Châteaubriand 500g	92
Tomahawk ca. 1200g	95

LAMM

Irland Lamm Krone, 350 – 400g	39
----------------------------------	----

SAUCEN & BEILAGEN

Saucen

Kräuterbutter	
Sauce Béarnaise	
Heritage Steaksauce	
Teriyaki Jus	

Beilagen

Heritage Fries Trüffelmayonnaise	7
Süßkartoffel Fries Avocado Aioli	6
Kichererbsen – Püree mit Koriander	6
Schwarze Bohnen und Chorizo	7

Gemüse

Zucchini & Austernpilze	7
Wok Gemüse	6
Pimientos de padrón	6
Baby Spinat Pinienkerne	5
Kleiner Caesar Salat	4

KÄSE

Maître Affineur Waltmann's handgemachter	
3 Stück	12
5 Stück	18
8 Stück	25
Dazu	
+ Mouton Cadet Réserve Sauternes (5cl)	8

DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen	
Brombeer – Thymian – Salat Courvoisier Eiscreme	14
Champagner Eispraline	
Himbeersalat Baiser	14
Brownie Amaretto Cheesecake	
Salz – Karamell – Eis Pistaziencrunch	14
Mandel – Orangen – Tuille	
Gewürzorange Ganache Vanille Eiscreme	13
Rocher Gateau	
Morello Kirsche weiße Schokolade Haselnuss	14
Heritage's Pralinen & Eclairs	
Praline	2
Eclair	4

UNSERE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON NÜSSEN UND SESAM ENTHALTEN.
BITTE INFORMIEREN SIE UNS RECHTZEITIG ÜBER EVENTUELLE
LEBENSMITTELALLERGIEN. GERNE WERDEN WIR SIE BEI DER WAHL IHRER
SPEISEN BERATEN. SCHÖN, DASS SIE HIER SIND!

IHR RASMUS SCHULTE-RAHDE

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer