

VORSPEISEN

Tatar vom Rinderfilet

Wachtelei | schwarzer Rettich | 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

Spinat Malfatti

Ricotta | Parmesan | grüne Tomaten 23

Hausgemachte Gnocchi

Trauben | Gorgonzola | Walnuss | Verjus 24

HAUPTGÄNGE

Lammrücken

Weizen | Berberitze | wilder Brokkoli | schwarzer Knoblauch 38

Filet Mignon vom Kalb

Erbse | Spitzkohl | Nigelle | Perlzwiebel | Umeshu 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
Angeräucherte Kartoffeln	7

Gemüse

Zuckerschoten mit Sesam und Soja	7
Wilder Brokkoli	7
Gemüse aus dem Wok	7
Pimientos de padrón	6
Baby Spinat Pinienkerne	5
Kleiner Caesar Salat	4

KÄSE

Maitre 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
---	----

Death by Chocolate

Einfach zu viel Schokolade	14
----------------------------	----

Himbeer Parfait

Waldbeeren weiße Schokolade Himbeer Sponge	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