

## VORSPEISEN

Tatar vom Rinderfilet Wachtelei   schwarzer Rettich   geräucherte Eigelbcreme	18
Tuna Tatar Avocado   Ponzu   Taro Chips	17
Lachs Ceviche Krosser Maniok   Paprika Creme   Pimenton	16
Ziegenkäse und Heide – Spargel Pistazie   Orange   tasmanischer Pfeffer	17
Büffel Burratina Pinienkerne   Olivenöl   Blutampfer   Feige	17
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

Brunnenkresse Süppchen  
Jakobsmuschel | Shiitake 12

## VEGI

Spargel Risotto Heide – Spargel   Parmesan   Kresse   Champagner	23
Hausgemachte Gnocchi Wilder Brokkoli   Mandel   Ziegenkäse   Spinat	22

## FISCH

Seezunge Safran – Kartoffeln   junges Gemüse   Beurre Blanc	48
Teriyaki Lachs Pak Choi   Wasabi – Püree   Edamame   gegrillte Limette	38
Pulpo und Hamachi Makrele Kichererbse   Paprika   Gremolata   Tomate	36
Tuna Steak, 200g Beilagen zur Wahl	37
Geröstete Black Tiger Garnelen , 500g Kräuter   Knoblauch   Safran Aioli	42

## 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 39

Pommern

Filet 200g 39

Filet Ladies Cut: 2 x 80g 29

USA

Short Rib, ca. 350g 45

---

## ON TOP

+ Gorgonzola 6

+ halber Grönland Hummer 29

+ ganzer Grönland Hummer 58

---

---

## FÜR 2 PERSONEN – SHARE IT !

Pommern Châteaubriand 500g	92
Schleswig-Holstein Dry Aged Entrecôte double 600g	84
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
Neue Kartoffeln mit Mojo Rojo	7

### Gemüse

Zuckerschoten mit Sesam und Soja	7
Wilder Brokkoli	7
Gemüse aus dem Wok	7
Pimientos de padrón	6
Baby Spinat   Pinienkerne	6
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   Passionsfrucht – Guaven- Sorbet	14
Champagner Eispraline	
Himbeersalat   Baiser	14
New York Cheesecake	
Crunchy Peanutbutter Eiscreme   Erdbeere	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