



HERITAGE RESTAURANT

VORSPEISEN

Tatar vom Rinderfilet

Wachtelei | Daikon Rettich | geräucherte Eigelbcreme 18

Tuna Tatar

Avocado | Ponzu | Taro Chips 19

Ganze Artischocke

Zitronen Vinaigrette | Safran Dip | Landbrot Crostini 19

Burrata

Panzanella Brotsalat | Basilikum | Olivenöl 18

Heritage Salat

Hausdressing oder Kräuter - Joghurt - Dressing 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 18

+ halber Hummer 38

Brokkoli- Parmesan Süsschen

Short Rib Praline 12

VEGETARISCH

Pfifferling Risotto

Scamorza | Kerbel | Kresse | Champagner

24

Artischocken Pasta

Gnocchi | Tomatensugo | Parmesan

25

Vegan

Süßkartoffel

Tahini | Gemüse aus dem Wok | Koriander | Sesam

22

FISCH

Seezunge

Safran - Kartoffeln | grünes Gemüse | Beurre Blanc

54

Baby Steinbutt

Meersalzkartoffeln | Mojo Verde | wilder Brokkoli

45

Pulpo und Hamachi vom Grill

gegrillte Zitrone | Koriander | Kichererbse | Pimentos

34

Tuna Steak, rare gegrillt

grüner Spargel | Spinat | Wasabi | Austernpilze | Ponzu

37

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	45
Rumpsteak 300g	42
Filet 250g	49
Filet Ladies Cut 180g	35

ON TOP

+ Gorgonzola	6
+ halber Grönland Hummer	29
+ ganzer Grönland Hummer	58

FÜR 2 PERSONEN – SHARE IT!

Schleswig-Holstein Dry Aged

Châteaubriand 500g	92
Entrecôte double 600g	90
Porterhouse Steak 700 – 800g	85

LAMM

Irland

Lamb Chops 350 – 400g	42
-----------------------	----

SAUCEN & BEILAGEN

Saucen

Kräuterbutter
Sauce Béarnaise
Heritage Steaksauce
Teriyaki Jus

Beilagen

Heritage Fries Trüffelmayonnaise	8
Krosser Maniok Chilimayonnaise	7
Ofenkartoffel Gartenkresse Quark	8
Meersalzkartoffeln Mojo verde	6

Gemüse

Zuckerschoten Sesam Soja	7
Gerösteter grüner Spargel Parmesan	9
Wilder Brokkoli Tahini	7
Pfifferlinge Gartenkräuter	9
Pimentos de Padron	7
Kleiner Caesar Salat	4

KÄSE

Unser Serviceteam berät Sie gerne bei Ihrer Käse-Auswahl

3 Stück	12
5 Stück	18
8 Stück	25
Dazu	
+ Mouton Cadet Réserve Sauternes (5cl)	8

DESSERT

New York Cheesecake Crunchy Peanutbutter Eiscreme Erdbeere	15
Espresso Tarte Pfirsich – Bourbon – Sorbet Orangen Ganache	15
Death by Chocolate Nougat Ganache Schoko – Chili – Sorbet Erdbeeren	16
Champagner Eispraline Himbeere Baiser	14
Heritage Pralinen Aus unserer Patisserie	2,5

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

Wir akzeptieren alle gängigen elektronischen Zahlungsmethoden. Kein Bargeld.