



HERITAGE

Speisekarte



VORSPEISEN

Tatar vom Rinderfilet

Klassisch mariniert mit Rote Bete Salat 18

mit 10g Kaviar 48

Asiatisch inspiriert mit eingelegtem Ingwer 18

Tuna Tatar

mit Avocado und Ponzu Emulsion 17

Karamellierte Foie Gras

mit Five Spice und Spitzkohlsalat 20

Tataki vom Glen Douglas Lachs

mit Koriander – Minzsalat 16

Hummersalat

½ Hummer mit Pomelo und Friseespitzen 26

Fourme d'Ambert

Französischer Blauschimmelkäse mit Rapunzel und Daikon Salat 16

Heritage Salat

Wahlweise mit unserem Hausdressing oder japanischer Vinaigrette 13

mit gebratenen Garnelen 20

mit gebratenen Rinderfiletstreifen 22

mit gebratenem halben Hummer 34

AUSTERN & KAVIAR

Austern

Sorte und Herkunft nach Tagesangebot pro Stück 4
mit Schnittlauchbrot und Zitronen, Schalotten Vinaigrette oder
mit Chili, Ingwer und Reiswein Essig

Kaviar

Ossetra Kaviar mit Blinis und klassischen Beilagen
30g 90
100g 275

OSSETRA KAVIAR GLÄNZT MIT DEM TYPISCH NUSSIGEN GESCHMACK. DIE
KÖRNING IST BESONDERS HARTSCHALIG UND KLEINER ALS BEIM
IMPERIAL. DIE FARBPALETTE VARIERT VON NAHEZU SCHWARZ BIS GRÜN-
BRAUN.

SUPPEN

Soup du Marché

mit täglich frischer Vielseitigkeit 9

Hummerbisque

mit Koriander und Limette 14

Consommé Cantauw

mit Kalbsbries Dimsum, Shiitake und Tofu 13

VEGI

Trüffel-Taglioni 22

Rote Bete Risotto 21

HAUPTGÄNGE

Barbarie Entenbrust
mit Wirsing – Azukibohnengemüse und Süßkartoffelrisolee 28

Geschmortes Kalbsbäckchen
mit Petersilienwurzelpüree und Schwarzwurzel Tempura 30

Lammkarree
mit Okraschoten Ratatouille, Kichererbsen und Gewürzjoghurt 30

FISCH

Seeteufel
mit Artischocken – Lauch Gemüse 32

Steinbutt in Olivenöl gebraten
mit Thaispargel und Buchenpilzen 38

Loup de Mer
mit Fenchel – Tomaten Gemüse 34

Thunfisch
mit Wasabipüree Pak Choi und Soja – Limonen Gel 33

BEEF

IM HERITAGE WERDEN DIE STEAKS AUF EINEM US-SOUTHBEND BROILER BEI 800° MIT OFFENEM FEUER GEBRATEN. DIE HOHE HITZE ERGIBT EIN EINMALIGES, SCHMACKHAFTES ERLEBNIS. NACH DEM GRILLIEREN WERDEN DIE STEAKS MIT MURRAY RIVER SALT FLAKES UND EINER EXQUISITEN PFEFFERMISCHUNG AUS DEM ALTEN GEWÜRZAMT VERFEINERT

Unsere Garstufen:

blue: roher, kalter Kern – rare: blutig, kalter Kern

medium rare: leicht blutig, warmer Kern – medium: rosa, warmer Kern

medium well: leicht rosa

well done – durch

Deutschland

True Wilderness, MooQ, 35 Tage Dry Aged

Entrecôte 300g 39

Entrecôte 400g 49

USA

Angus und Hereford, Rinder aus Nebraska, 120 Tage getreidegefüttert

Filet 200g 41

Filet 300g 56

Filet Ladies Cut: 2 x 80g 33

Rib Eye 300g 42

Rib Eye 400g 55

Flank Steak 200g 26

Flank Steak 300g 37

Pommern

Färse, einige Tage getreidegefüttert

Filet 200g 32

Filet 300g 40

Filet Ladies Cut: 2 x 80g 27

Entrecôte 300g 29

Entrecôte 400g 35

Irland

28 Tage gereift, einzigartiger Geschmack durch Wildkräuter und Gräser

Tomahawk 1200g für 2 Personen 99

T Bone 600g 69

Australien

Schwarzes Wagyu Beef aus Queensland, 200 Tage getreidegefüttert

Rib Eye 250g 69

BEEF ADD ON´S

Surf'n Turf

Halber gebratener Atlantikhummer +21

Rossini

Gebratene Gänsestopfleber, pro Scheibe 30g und Trüffel +10

3 Black Tiger Garnelen

aus dem Bengalischen Golf +17

SAUCEN & BEILAGEN

ZU ALLEN BEEF GERICHTEN KÖNNEN SIE AUS DEN FOLGENDEN SAUCEN UND BEILAGEN WÄHLEN

Saucen

Kräuterbutter

Café de Paris Butter

Kalbsjus

Sauce Béarnaise

Teriyaki Jus

Aioli

Beilagen

Trüffel Pommes Frites 6

Rosmarinkartoffeln 5

Kräuter Kartoffel Mousseline 4

Ingwer Süßkartoffelstampf 5

Gemüse

Pilz Cassoulet 5

Estragon Karottengemüse 4

Spitzpaprika und grüner Spargel gegrillt 4

Marinierte Salatherzen 4

KÄSE

Handgemachter Käse von Maître Affineur Waltmann	
3 Stück	12
5 Stück	18
8 Stück	25

DESSERT

Kokosnuss Parfait	
mit Passionsfrucht Sorbet, Basilikumchips und Mango Gelee	12
Death by Chocolate	
mit Mousse, Gateau, Ganache und Schoko - Chili Sorbet	12
Crème Brûlée	
mit Biscotti und Beeren	11
Mais Flan	
mit Maisgries Crumble und gesalzenem Schokoladensorbet	13
Nougatcrème-Kugel	
mit Mandel Macaron, Orangen Krokant und Frangelico Eiscreme	13
Kaffir Lime Joghurt	
mit Nashi Birne & Mangoperlen	12
Heritage's Pralinen & Eclairs	
pro Praline	2
pro Eclair	5

UNSERE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON NÜSSEN UND SESAM ENTHALTEN. BITTE INFORMIEREN SIE UNS RECHTZEITIG ÜBER EVENTUELLE LEBENS- MITTELALLERGIEN. GERNE WERDEN WIR SIE BEI DER WAHL IHRER SPEISEN BERATEN. IHR MATTHIAS CANTAUW

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer