

## VORSPEISEN

Tatar vom Rinderfilet	
klassisch mariniert mit Rote Bete Salat	18
mit 10g Kaviar	48
asiatisch inspiriert mit eingelegtem Ingwer	18
Tuna Tataki	
mit Garam Masala, Anchovy Sauce, Selleriechips	17
Terrine de Foie Gras	
mit Kumquat – Ginchutney	19
Lachstatar	
mit roh mariniertem Lüneburger Spargel, Cashew Nüssen, Ponzu und Keta Kaviar	16
Hummersalat	
½ Hummer mit Mango und Friseespitzen	26
Ziegenkäse	
mit Blaubeeren, Rucola und Honig – Ingwermarinade	14
Heritage Salat	
wahlweise mit unserem Hausdressing oder japanischer Vinaigrette	10
mit gebratenen Garnelen	17
mit gebratenen Rinderfiletstreifen	19
mit gebratenem halben Hummer	31

## KAVIAR

Ossetra Kaviar mit Blinis und klassischen Beilagen

30g	90
100g	275

---

OSSETRA KAVIAR GLÄNZT MIT DEM TYPISCH NUSSIGEN GESCHMACK. DIE KÖRNUNG 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
---------------------------	----

Getröffelte Kartoffelsuppe

mit Schweinebauch aus dem Sous Vide	12
-------------------------------------	----

## VEGI

Trüffeltaglioni mit gebratenen Enoki Pilzen	22
Spargelrisotto mit gebratenem Spargel aus der Lüneburger Heide, Granatapfel	18

## HAUPTGÄNGE

Barbarie Entenbrust mit Süsskartoffel – Ingwerstampf und geschmorten Salatherzen	28
Zweierlei Kalb – Bäckchen geschmort & Filet aus dem Sous Vide mit Karottenpüree, Shii Take Pilzen und grünem Spargel	30

## FISCH

„Catch of the Day“ Jeden Tag anders – Jeden Tag gut	nach Tagesangebot
Doradenfilets mit Süsskartoffelkroketten und Gemüse aus dem Wok	28
Black Tiger Garnelen mit Sepia – Pasta, Pak Choi und weissem Tomatenschaum	27

## 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*

### Schleswig-Holstein

Dry Aged

Entrecôte 300g 39

Entrecôte 400g 49

### USA

Angus und Hereford, Rinder aus Nebraska, 120 Tage getreidegefüttert

Filet 200g 41

Filet Ladies Cut: 2 x 80g 33

Rib Eye 300g 42

Rib Eye 400g 55

### Irland

28 Tage gereift, einzigartiger Geschmack durch Wildkräuter und Gräser

Tomahawk 1200g für 2 Personen 99

### Australien

Aberdeen Black Angus Beef

Rumpsteak 250g 27

Schwarzes Wagyu Beef aus Queensland, 200 Tage getreidegefüttert

Rib Eye 250g 69

### Tonight's Special Cut

Jeden Tag anders – Jeden Tag gut

nach Tagesangebot

## BEEF ADD ON´S

Surf'n Turf	
halber gebratener Atlantikhummer	+21
Rossini	
gebratene Gänsestopfleber, pro Scheibe 30g und Trüffel	+10
Gorgonzola	
gratiniert	+8

## SAUCEN & BEILAGEN

---

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

---

### Saucen

Kräuterbutter  
Café de Paris Butter  
grüne Pfeffersauce mit Mekhong Whiskey  
Sauce Béarnaise  
Teriyaki Jus

### Beilagen

Trüffel Pommes Frites	6
Kartoffelmousseline mit frischen Kräutern	5
Risoni – Pastarisotto	4
Süßkartoffel – Ingwerstampf	5

### Gemüse

Pilze nach Lust & Laune	5
buntes Gemüse aus unserem Wok	4
Paprika 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 Passionsfruchtsorbet, Basilikumchips und Mangogeele	12
Death by Chocolate mit Mousse, Gâteau, Ganache und Schoko – Chilisorbet	12
Crème Brûlée mit Biscotti und Beeren	11
Mais Flan mit Maisgries Crumble und gesalzenem Schokoladensorbet	13
Nougatcrème-Kugel mit Mandel – Macaron, Orangenkrokant und Frangelicoeiscrème	13
Kaffir Lime Joghurt mit Nashi Birne & Mangoperlen	11
Heritage's Pralinen & Eclairs pro Praline	2
pro Eclair	4

---

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