



MENÜ  
AUSWAHL  
HERBST / WINTER  
2018

DIE MENÜS SIND FÜR RESERVIERUNGEN AB 10 PERSONEN  
VERFÜGBAR

### MENÜ 1

- BURRATA / PFIRSICH / BUTTERMILCH •
- ROSA TAFELSPITZ / KARTOFFEL ESPUMA / FENCHEL / PALE ALE BEER •
- QUARK / BANANE / SCHOKOLADE / KAFFEE •

€ 45,00 P. PERSON

### MENÜ 2 – REGIONAL

- SAIBLING / KAFFEE / BLUMENKOHL •
- OCHSENBACKE / KAROTTE / PUMPERNICKEL / SENF / VANILLE •
- BIRNE / SALBEI / BUTTER / JOGHURT / GEWÜRZE •

€ 58,00 P. PERSON

BEI DER WAHL EINER PASSENDEN WEINBEGLEITUNG IST IHNEN UNSER SOMMERLIER GERNE BEHILFLICH.

### MENÜ 3

- BLUMENKOHL / JAKOBSMUSCHEL / PERLZWIEBEL •
- ST. PIERRE / OKRA / PORTULAK / REIS •
- ORANGE / OLIVENÖL / MANDEL / BASILIKUM •

€ 58,00 P. PERSON

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE

- EIGELB / MANDEL / BROT / ORANGE •
- VERJUS / ROTE BEETE / SELLERIE •
- DESSERT WIE MENÜ 1-3 •

€ 37,00 P. PERSON

BEI DER WAHL EINER PASSENDEN WEINBEGLEITUNG IST IHNEN UNSER SOMMERLIER GERNE BEHILFLICH.

### MENÜ 5

- KAROTTE / GARNELE / KÜRBIS / BLUTORANGE •
- SELLERIE / APFEL / AUSTERN / LITSCHI / NORI •
- WAGYU / KRÄUTERSAITLINGE / INGWER / MANDEL / KNOBLAUCH •
- SCHOKOLADE / AVOCADO / LIMETTE / MINZE •

€ 62,00 P. PERSON

### MENÜ 6

- KOKOS / PASTINAKE / MUSKAT / SAFRAN / BRETONISCHER HUMMER •
- HASELNUSS SUD / ROTBARBE / WEISSE BOHNEN •
- STEINBUTT / MUSCHELN / BLATTSPINAT •
- WAGYU / KAFFEE / PASSIONSFRUCHT / ROTE BEETE •
- SÜSSKARTOFFEL / PISTAZIE / DATTEL •

€ 85,00 P. PERSON

BEI DER WAHL EINER PASSENDEN WEINBEGLEITUNG IST IHNEN UNSER SOMMERLIER GERNE BEHILFLICH.

### FLYING BUFFET 1

- BEEF TATAR HEART HOUSE STYLE •
- SALAT WRAP / KRAUT / KÜMMEL / MIT UND OHNE CRISPY CHICKEN •
  - WILDKRÄUTERSALAT / HAUSDRESSING •
- RAVIOLI / BÄRLAUCH / KIRSCHTOMATE / GEMÜSERAGOUT •
- SHORT RIBS / KARTOFFEL VANILLE ESPUMA / ROTE BEETE •
  - LUFTSCHOKOLADE / BERGAMOTTE / NOUGATINE •

€ 45,00 P. PERSON

BEI DER WAHL EINER PASSENDEN WEINBEGLEITUNG IST IHNEN UNSER SOMMERLIER GERNE BEHILFLICH.

### FLYING BUFFET 2

- BEEF TATAR HEART HOUSE STYLE •
- WILDKRÄUTERSALAT / HAUSDRESSING •
- MANDEL GAZPACHO / CONFIERTE GARNELE •
- SALAT WRAP / KRAUT / KÜMMEL / MIT UND OHNE CRISPY CHICKEN •
- GERAUCHTER AAL / BANANE / SENF / STILTON •
- RAVIOLI / BÄRLAUCH / KIRSCHTOMATE / GEMÜSERAGOUT •
- SHORT RIBS VOM KALB/ KARTOFFEL VANILLE ESPUMA / ROTE BEETE •
- BAISER / ZITRONE / MANDEL •
- LUFTSCHOKOLADE / BERGAMOTTE / NOUGATINE •

€ 65,00 P. PERSON

### CANAPÉS

- TATAR / CRUMBLE / SCHWARZBROT •
- CONFIERTE GARNELE / TOMATE / FOCACCIA •
- ZIEGENKÄSE / MANGO / HABANERO / BAGUETTE •
- SÜDTIROLER SPECK / GIN GURKEN / SCHÜTTELBROT •

€ 22,00 P. PERSON

BEI DER WAHL EINER PASSENDEN WEINBEGLEITUNG IST IHNEN UNSER SOMMERLIER GERNE BEHILFLICH.

ALTERNATIV SERVIEREN WIR IHNEN GERNE IHRE PERSÖNLICHE AUSWAHL AN SPEISEN AUS UNSERER REGULÄREN SPEISEKARTE ALS MENÜKOMBINATION. BITTE BEACHTEN SIE,  
DASS VORSPEISEN NICHT ALS HAUPTSPESIE KOMBINIERT WERDEN KÖNNEN.

FÜR FRAGEN STEHEN WIR IHNEN JEDERZEIT GERN UNTER TEL. +49 - 151 - 61545040 ODER PER  
MAIL UNTER HELLO@HEARTHOUSE.ME ZUR VERFÜGUNG.