



MENU
AUSWAHL
HERBST / WINTER
2018

DIE MENÜS SIND FÜR RESERVIERUNGEN AB 10 PERSONEN
VERFÜGBAR





MENÜ 1

- GEBROCHENE BURRATA MIT PFIRSICHCREME, PFIRSICHSTÜCKE UND BUTTERMILCHESPUMA •
- ROSA TAFELSPITZ IM GANZEN GEGART MIT KARTOFFEL ESPUMA, MARINIERTEM FENCHEL UND PALE ALE BEER JUS •
- QUARKCREME MIT BANANENSTÜCKEN UND BANANENGEL AUF SCHOKOMOUSSE UND KAFFEEPULVER •

€ 45,00 P. PERSON

MENÜ 2 – REGIONAL

- GEFLAMMTER SAIBLING MIT KAFFEE KAVIAR AUS BASILIKUMSAAT UND BLUMENKOHL CHUTNEY •
- GESCHMORTE OCHSENBACKE AUF KAROTTENCREME MIT PUMPERNICKEL BRÖSEL, SENF SAAT UND VANILLE JUS •
- GESCHMORTE BIRNE MIT SALBEI GEL, BUTTER MALTO, JOGHURT UND GEWÜRZEN •

€ 58,00 P. PERSON

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



MENÜ 3

- GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL AUF BLUMENKOHLCREME MIT GEFLAMMTEN PERLZWIEBELN •
- GEBRATENER ST. PIERRE MIT GLACIERTEM OKRA, GEZUPFTEM PORTULAK UND REISCRACKER •
 - ORANGENCREME MIT OLIVENÖL UND GEBRANNTEN MANDELN AUF BASILIKUMBLÄTTCHEN •

€ 58,00 P. PERSON

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

- CONFIIERTES EIGELB MIT GEHOBELTER MANDEL UND GERÖSTETEM BROT AUF ORANGENFILETS •
 - VERJUSGEL UND GESCHMORTE ROTE BEETE MIT GEBRATENEM SELLERIE •
 - DESSERT WIE MENÜ 1-3 •

€ 37,00 P. PERSON

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



MENÜ 5

- KAROTTENCREME MIT CONFIERTER GARNELE AUF KÜRBISCREME UND BLUTORANGENFILETS •
- POCHIERTE AUSTERN IN LITSCHISUD, SELLERIECREME MIT GESCHMORTEM APFEL UND NORICHIPS •
- WAGYU MIT GEBRATNENEN KRÄUTERSAITLINGEN MIT INGWERGEL, GRÖSTETER MANDELCREME UND KNOBLAUCHCHIPS •
- SCHOKOLADENGANACHE MIT AVOCADOCREME UND LIMETTENPERLEN AUF MINZPULVER •

€ 62,00 P. PERSON

MENÜ 6

- BRETONISCHER HUMMER MIT KOKOSCREME MIT GESCHMORTEN PASTINAKEN AUF MUSKATVINAIGRETTE UND SAFRANREDUKTION •
 - GEFLAMMTE ROTBARBE IN HASELNUSS SUD MIT WEISSER BOHNENCREME •
 - GEBRATENER STEINBUTT AUF MUSCHELRAGOUT MIT BLATTSPINAT •
- WAGYU (SOUS VIDE) MIT KAFFEE KAVIAR AUS BASILIKUMSAAT AUF PASSIONSFRUCHT UND ROTE BEETE CREME •
- LILA SÜSSKARTOFFEL CHIPS MIT GERÄUCHERTEM PISTAZIENEIS UND DATTELCREME •

€ 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



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 •
- LUFTSCHOKOLADE / BERGAMOTTE / NOUGATINE •
- BAISER / ZITRONE / MANDEL •

€ 65,00 P. PERSON

CANAPÉS

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

€ 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 HAUPTSPESIJE KOMBINIERT WERDEN KÖNNEN.

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