

HEMELS MENU


3-gangen lunch menu

Verrassende lunch bestaande uit een soep,
warm hoofdgerecht en een dessert van de chef **27**


SOEP & BIJGERECHTEN

Bisque (Viognier)	
Een bisque van langoustine	11,5
Pomodori (Pinot Grigio)	
Geserveerd met pesto	7,5
Hemels soep 	
Vegetarische dagsoep	8,5
Friet met truffelmayonaise	4,5

SANDWICH *(Dranksuggestie)*

Open sandwich Fish (Pinot Grigio)	
Een belegd met huisgemaakte tonijnsalade, radijs, rode ui, komkommer & dille crème de andere boterham belegd met huisgerookte zalm, wasabi mayonaise en gepocheerd ei	13
Club Meat (Malbec)	
Drie boterhammen met rosbief, bacon, gebakken ei, tomaat, komkommer en chipotle crème	11,5
Open sandwich Avocado  (Verdejo)	
Twee boterhammen, belegd met avocado, hüttenkäse & gegrilde groente	10,50

SALADES

Geitenkaas  (Pinot Grigio)	
Lauwarme geitenkaas uit de oven met mango, pancetta, pitten & noten	14
Nicoise (Verdejo)	
Verse tonijn met kriel aardappeltjes, haricots verts, olijf, rode ui en gepocheerd ei	15
Surf en turf - salade of noedels (Pinotage-Shiraz)	
Oosterse groenten met gamba, ossenhaas puntjes en een huisgemaakte soja-ponzu saus	17,5
Salade Pata Negra (Verdejo of Grenache Tinta)	
Versgesneden Pata Negra van de poot met gedroogde abrikozen, gerookte amandelen en stroop van Pedro Ximenez	19
Salade Hemels (Viognier)	
Deze salade is een hemelse combinatie van coquilles, pata negra, eendenlever & truffelcrème	27,5

LUNCH SPECIALS

Rundercarpaccio (Malbec of AIX)	
Dit hemelse gerecht wordt geserveerd met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise. <i>Tip! sup. eendenleverkrullen 4,5</i>	13,5
Uitsmijter carpaccio (Malbec of AIX)	
3 eieren met Parmazaanse kaas en pijnboompitten geserveerd op carpaccio met 2 sneden brood.	15
Tonijn (Whisky Sour)	
Tartaar van tonijn met mierikswortelcrème en zoet-zure groenten	12
Hemelse lunch (Heavens Virgin)	
3 dagelijks wisselende componenten	15
Steak tartaar (Malbec)	
Aziatische style , gepocheerd ei, gebrande ui, radijs & lotuschips <i>Tip! sup. eendenleverkrullen 4,5</i>	13,5
Zoete aardappel  (Verdejo)	
Huisgerookte zalm, spinazie en gepocheerd ei	13
Kalfskroketten (Grenache)	
Oma Bob's kroketten, 2 stuks geserveerd op brood met mosterd	11
Garnalenkroketten (Viognier)	
Huisgemaakte garnalen kroketten, 2 stuks geserveerd op brood met dragon mayonaise	14

