

Hemels Diner

Hemels Verrassingsmenu

Het verrassingsmenu is per tafel te bestellen

3-gangen	33
4-gangen	39,5
5-gangen	48

Salades

Geitenkaas 🌿	14
Lauwarme geitenkaas met perzik en gekarameliseerde pecannoot 🍷 Pinot Grigio	
Verse tonijn	15
Salade met verse licht geschroeide tonijn, olijven, zongedroogde tomaat, rode ui en gekookt ei 🍷 Verdejo	
Surf en turf - salade of noedels	17,5
Oosterse groenten met gemarineerde kippendij en gamba met een soja ponzu dressing. Naar keuze met sla of noedels 🍷 Pinotage-Shiraz	
Salade Pata Negra	19
Vers gesneden pata negra, babyspinazie, watermeloen en pijnboompit 🍷 Verdejo of Grenache Tinta	
Salade Hemels	27,5
Deze salade is een hemelse combinatie van coquilles, pata negra eendenlever en truffelcrème 🍷 Viognier	

Soepen

Bisque	11,5
Bisque van rivierkreeft met een crouton en saffraan rouille 🍷 Viognier	
Pomodori 🌿	7,5
Geserveerd met pesto 🍷 Pinot Grigio	
Hemelse soep	8,5
Dagelijks wisselende soep 🍷 Viognier	

Bijgerechten

Verse friet met truffelmayonaise	4,5
Tempura groenten	5,5
Seizoenssalade	4,5
Zoete aardappel ovenfriet met guacamole	5,5

Desserts

Kaas	13,5
Vijf verschillende kazen met truffelhoning en kletzenbrood 🍷 Pedro Ximinez	
Crèma catalana	7
Van citrus en citroengras met matcha en witte chocolade ganache 🍷 Moscatel	
Hemelse modder	7
Van Callebaut chocolade, slagroom en een crumble van Oreo 🍷 Pedro Ximinez	
Ananas carpaccio	7
In malibu gemarineerde ananas, verse mango, geflambeerde passievrucht en kokosijs 🍷 Moscatel	



Voorgerechten

Hemelse Gerechten

Hoofdgerechten

Steak tartaar	13,5	Entrecote Hemels	19
Klassieke stijl geserveerd met kapperappeltjes, rode ui en eidooier Tip! sup. eendenleverkrullen + 4,5 🍷 Malbec		Entrecote met chimichurri boter en pomme anna 🍷 Gran Appasso	
Rundercarpaccio	13,5	Surprise me(at) - Wisselend vleesgerecht	17
Geserveerd met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise. Tip! sup. eendenleverkrullen + 4,5 🍷 Malbec of AIX		Catch of the day - Vangst van de dag met seizoen garnituur	15
Tonijn en gamba	13	Linguini zeevruchten	17
Springroll met gamba en thai basilicum met een tatakï van tonijn en wasabicrème 🍷 Chardonnay		Pasta met pesto, vongole en langoustine 🍷 Granacha Tinta	
Zalm avocado tartaar	12	Papillote van dorade	16
Tartaar van zalm met avocado, komkommer, yuzu gel en gepocheerd ei 🍷 Whisky Sour		In bananen blad gestoomde dorade met limoen 🍷 Viognier	
Vega trio 🌿	10,5	Vegetarische groene curry 🌿	14
Trio van vegetarische gerechten, dagelijks voor u samengesteld		Met bamboescheuten en seizoensgroenten	
		Maiskip	16
		Jamaicaanse kip met jersaus, fruitchips en krieltjes 🍷 Verdejo	