

Hemels Lunch

Soepen & bijgerechten

- 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*
- Friet met truffelmayonaise** 4,5
- Zoete aardappel ovenfriet** 5,5
Met guacamole

Sandwiches

- Club Meat** 13,5
Sandwich met gerookte kalkoen, ei, rettich, bacon en tomaat daarbij een vadouvan crème gereserveerd met friet
🍷 *Malbec*
- Open sandwich Fish** 13
Één belegd met huisgerookte zalm, wasabimayonaise, komkommer, rode ui en een gepocheerd eitje en de ander met spicy tonijn salade en tomaat
🍷 *Pinot Grigio*
- Open sandwich Avocado** 12,5
Sandwich belegd met avocado, radijs, rode ui, tomaat en citroenmayonaise
🍷 *Verdejo*



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*

Hemels Lunchmenu

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

Lunch Specials

- | | |
|--|--|
| Rundercarpaccio 13,5
Dit hemelse gerecht wordt geserveerd met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.
Tip! sup. eendenleverkrullen + 4,5
🍷 <i>Malbec of AIX</i> | Steak tartaar 13,5
Klassieke stijl geserveerd met kapperappeltjes, rode ui en eidooier
Tip! sup. eendenleverkrullen + 4,5
🍷 <i>Malbec</i> |
| Uitsmijter carpaccio 14,5
3 eieren met Parmazaanse kaas en pijnboompitten geserveerd op carpaccio met 2 sneden brood
🍷 <i>Malbec of AIX</i> | Hemelse lunch 15
3 dagelijks wisselende componenten
🍷 <i>Heavens Virgin</i> |
| Burrata 11
Met rucola, tomaat, rookolie en zeezout
🍷 <i>Pinot Grigio</i> | Kaaskroketteren 14
Huisgemaakte kaaskroketteren, 2 stuks geserveerd met grove mosterdmayonaise
🍷 <i>Viognier</i> |
| Zalm avocado tartaar 12
Tartaar van zalm met avocado, komkommer, yuzu gel en gepocheerd ei
🍷 <i>Whisky Sour</i> | Kalfskroketteren 11
Oma Bob's kroketteren, 2 stuks geserveerd op brood met mosterd
🍷 <i>Grenache</i> |

* voor speltbrood vragen wij €1,- extra. Zijn er dieetwensen en/of allergieën waar wij rekening mee dienen te houden? Laat het onze medewerkers weten!