

# Hemels Lunch

## Soepen & bijgerechten

<b>Bisque</b> Van langoustine met een crouton en saffraan rouille 🍷 <i>Viognier</i>	11,5
<b>Pomodori</b> 🍷 Geserveerd met pesto 🍷 <i>Pinot Grigio</i>	7,5
<b>Hemelse soep</b> Dagelijks wisselende soep	8,5
<b>Vers gesneden friet met truffelmayonaise</b>	4,5
<b>Zoete aardappelfriet</b> Met kruidencrème fraiche	5,5

## Sandwiches

<b>Club Meat</b> Met huisgerookte kalkoen, gebakken ei, szechuanpeper, bacon en vadouvan creme, geserveerd met friet en truffelmayonaise 🍷 <i>Malbec</i>	13,5
<b>Open sandwich Fish</b> Belegd brood met huisgerookte zalm, wasabimayonaise, komkommerlinten en gepocheerd ei. De andere sandwich met spicy tonijn salade en kersentomaat 🍷 <i>Grüner Veltliner</i>	13
<b>Sandwich warme Brie</b> 🍷 Met verse vijgen, dadelcompote en walnoot 🍷 <i>Sauvignon Blanc, 3 stones</i>	12,5

## Salades

<b>Geitenkaas</b> Met peer, balsamico crème, pittinmix en pancetta * 🍷 <i>Sauvignon Blanc, 3 stones</i>	14
<b>Verse tonijn</b> Geserveerd met ei, krieltjes, haricots verts en olijvencrumble 🍷 <i>Verdejo</i>	15
<b>Surf en turf</b> Met ossenhaas, gamba, oosterse groenten en yakisoba saus - naar keuze met salade of noedels 🍷 <i>Grüner Veltliner</i>	17,5
<b>Salade Pata Negra</b> Met granaatappel, vijgen en shii-take in tempura * 🍷 <i>Verdejo of PX sherry</i>	19
<b>Salade Hemels</b> Deze salade is een hemelse combinatie van coquilles, pata negra eendenlever en truffelcrème 🍷 <i>Viognier</i>	27,5

\* kan vegetarisch



## Lunchmenu

<b>3-gangen lunch menu</b> Verrassende lunch bestaande uit een soep, warm hoofdgerecht en een dessert van de chef	27
--	----

## Lunch Specials

<b>Rundercarpaccio</b> Dit hemelse gerecht wordt geserveerd met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise. <b>Tip! sup. eendenleverkrullen</b> + 4,5 🍷 <i>AIX rosé of Malbec</i>	13,5	<b>Steak tartaar</b> Klassieke stijl geserveerd met gefrituurde kappertjes, rode ui, eidooier, grove mosterd en crostini <b>Tip! sup. eendenleverkrullen</b> + 4,5 🍷 <i>Malbec</i>	13,5
<b>Focaccia Pastrami</b> Huisgemaakte pastrami met crème van mierikswortel, rode kool en zilver ui 🍷 <i>Carnivor, Cabernet Sauvignon</i>	12,5	<b>Tonijn Tartaar</b> Met sesam, zoetzure groenten en wakame 🍷 <i>Grüner Veltliner</i>	13,5
<b>Hemelse lunch</b> 3 dagelijks wisselende componenten	15	<b>Kaaskroketter</b> 🍷 Van geitenkaas met truffel en rode uien compote 🍷 <i>Sauvignon Blanc, 3 stones</i>	14
<b>Kalfskroketter</b> Oma Bob's kroketter, 2 stuks geserveerd op brood met mosterd 🍷 <i>Chardonnay</i>	11	<b>Uitsmijter carpaccio</b> 3 eieren met Parmazaanse kaas en pijnboomspitten geserveerd op carpaccio met 2 sneden brood 🍷 <i>Malbec of AIX</i>	14,5

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