

Hemels Diner

Hemels Verrassingsmenu

Het verrassingsmenu is per tafel te bestellen

3-gangen	34
wijnarrangement 13,5	
4-gangen	41,5
wijnarrangement 18,5	
5-gangen	48
wijnarrangement 21,5	

Salades

Geitenkaas *	14
Met peer, balsamico crème, pittenmix en pancetta 🍷 Sauvignon Blanc, 3 stones	
Verse Tonijn	15
Geserveerd met ei, krieltjes, haricots verts en olijven crumble 🍷 Verdejo	
Surf en Turf	17,5
Met ossenhaas, gamba, oosterse groenten en yakisoba saus - naar keuze met salade of noedels 🍷 Grüner Veltliner	
Salade Pata Negra	19
Met gedroogde abrikozen, pijnboompitten en japanse paddenstoelen in tempura 🍷 Verdejo of PX sherry	
Salade Hemels	27,5
Deze salade is een hemelse combinatie van coquilles, pata negra, eendenlever en truffelcrème 🍷 Viognier	

* kan vegetarisch



Soepen

Bisque	11,5
Van langoustine met een crouton en saffraanrouille 🍷 Viognier	
Pomodori 🍷	7,5
Geserveerd met pesto 🍷 Grenache Blanc	
Hemelse Soep	8,5
Dagelijks wisselende soep 🍷 Viognier	

Bijgerechten

Verse friet met truffelmayonaise	4,5
Tempura groenten	5,5
Seizoenssalade	4,5
Zoete aardappelfriet met kruidencrème fraiche	5,5

Desserts

Chocolade & Vanille	9
Vanille roomijs en warme chocolade en mangocreux geserveerd op verrassende wijze 🍷 Moscatel	
Hemelse Modder	7
Van Callebaut chocolade, slagroom en een crumble van Oreo 🍷 PX sherry	
Tiramisu	8
Van matcha met witte chocolade 🍷 Moscatel	
Kaas	13,5
Vijf verschillende kazen met truffelhoning en kletzenbrood 🍷 Pedro Ximenez	

Voorgerechten

Hemelse Gerechten

Hoofdgerechten

Steak Tartaar	13,5	Iberisch Duo	22
Met gefrituurd eitje, kappertjes, misocrème & brioche crouton Tip! sup. eendenleverkrullen + 4,5 🍷 Malbec		Haas & Secreto met krokante polenta, pruimenjus en geroosterde knolselderij 🍷 Montepulciano	
Rundercarpaccio	13,5	Grain fed Entrecote (Zuid-Amerika)	21
Geserveerd met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise. Tip! sup. eendenleverkrullen + 4,5 🍷 AIX rosé of Malbec		Met zwarte knoflookjus, spruitjes met lardo, schorseneerchips en pommes fondant 🍷 Carnivor, Cabanet Sauvignon	
Vega Trio 🍷	11,5	Wijting - In kruiden/pistache korst met een beurre blanc van saffraan, spitskool en oesterzwam 🍷 Grüner Veltliner	18
Trio van vegetarische gerechten, dagelijks voor u samengesteld		Surprise Me(at) - Wisselend vleesgerecht met seizoen garnituur	18
Coquille	14,5	Catch of the Day - Vangst van de dag met seizoen garnituur	16
Met edamame crème, dragon dressing, zeekraaltempura & serranoham 🍷 Viognier		Pompoenrisotto 🍷	15
Tonijn Tataki	13,5	Met bospaddenstoelen, groene asperges en gepofte cherytomaat 🍷 Grüner Veltliner	
Geserveerd met nori chips, sriracha en zoet-zure groenten 🍷 Grüner Veltliner		Kabeljauw	19
		Met kikkererwten, chorizo, kokkel en seizoensgroenten 🍷 Folie du Roy, rosé	

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