

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
Mango, pittenmix en gedroogde chorizo	
🍷 Sauvignon Blanc	
Verse tonijn	16
Met soja/sesam, gegrilde groene asperge, little gem en komkommer	
🍷 Verdejo	
Surf & turf	17
Naar keuze met salade of noedels (+1 €), ossenhaas, gamba, oosterse groenten en yakisobasaus	
🍷 Grüner Veltliner / 🍷 Chaamse Weize	
Pata negra	19
Feta, honingmeloen, pijnboompit en munt	
🍷 Verdejo of PX	
Hemelse salade	29
Deze salade is een Hemelse combinatie van verse pata negra, coquilles, truffelcrème & eendenleverkrullen	
🍷 Viognier	

* voor spelt- of glutenvrijbrood, vragen wij €1,- extra. Zijn er dieetwensen en/of allergieën dan houden wij hier graag rekening mee. Laat het onze medewerkers weten!

Voorgerechten

Lauwarme kabeljauw	14
met dashi, gamba, venkel, paksoi en olivada van zwarte olijf	
🍷 Verdejo / 🍷 Blanche de Namur	
Coquille	16
met limoen, rode peper en koriander en passievrucht	
🍷 Grüner Veltliner / 🍷 Witte Anker	
Steak tartaar	14
met gepocheerd kwartelei, misocrème, Parmezaanse kaas, kappertjes en krokantje van papadum	
Tip! Eendenlever krullen + 4,5	
🍷 Malbec	
Carpaccio	13,5
Met Parmezaanse kaas, rucola & truffelmayonaise	
Tip! Eendenlever krullen + 4,5	
🍷 Malbec / 🍷 Troubadour Tripel	
Vegatrio 🌱	12
Een combinatie van 3 verschillende vegetarische gerechten	

Soepen & bijgerechten

Bisque van langoustine	11,5
Geserveerd met saffraan rouille en crouton	
🍷 Viognier / 🍷 Witte Anker	
Pomodori 🍷	7,5
Geserveerd met pesto	
🍷 Grenache Blanc / 🍷 Chaamse Weize	
Hemelse soep	8,5
Dagelijks wisselende soep	
Verse friet met truffelmayonaise	4,5
Tempura groenten	5,5
Seizoenssalade	4,5
Zoete aardappelfriet met tzatziki	5,5

Desserts

IJsje van tonkabonen	8
En witte chocolade met aardbei en italiaans schuim	
🍷 Moscatel / 🍷 Witte Anker	
Meloen	7
geïnfuseerd met wodka en munt, lychee ijs en een gel van munt	
🍷 Moscatel / 🍷 Liefmans	
Hemelse modder	7,5
Chocolade mousse gemaakt van Callebaut chocolade met oreo crumble en slagroom	
🍷 PX / 🍷 Gulden Draak QD	
Kaasplankje	13,5
5 soorten kazen met noten/ vijgenbrood, honing met truffel, noten en fruit	
🍷 Tawny 10 years / 🍷 Bush	

Hoofdgerechten

Iberisch duo	22
Polenta, mangosalsa en seizoensgroenten	
🍷 Carnivor / 🍷 Chaamse Tripel	
Rib-eye	21,5
Frisse IPA-jus, doperwten crème, zoete aardappel wedges en gevulde jalapeno	
🍷 Appasso / 🍷 Val Dieu	
Zeebaars	17
Kokossaus, zeekraal, venkel en gamba	
🍷 Grüner Veltliner / 🍷 Chaamse Waze	
Tagliatelle	19
met spinazie / crème fraîche, gamba's, palourdes en zongedroogde tomaat	
🍷 Verdejo / 🍷 Pokerface	
Parelcouscous	16
Met halloumi, humus, geroosterde paprika, gegrilde courgette & komkommer	
Sauvignon Blanc / 🍷 Pokerface	
Catch of the day	17
Laat je verrassen door de creaties van de chef	
Surprise me(at)	18
Laat je verrassen door de creaties van de chef	

restaurant
Hemels