

DINERKAART



restaurant
Hemels

HEMELS VERWEN ME-NU

**KIJK NIET VERDER EN LAAT JE COMPLEET
VERRASSEN**

Het keukenteam bedenkt iedere week nieuw, culinaire gerechten met
verse en lokale
producten. laat je verrassen en verwennen door ons zodat jij alle
aandacht hebt voor je
tafel genoot(en)

mochten er dieetwensen en/of allergieën zijn waar wij rekening mee
dienen te houden,
vertel het ons



HEMELS VERWEN ME-NU

Taste of heaven | 99 | ALL-IN

Voorgerecht | soep | tussengerecht | hoofdgerecht | kaas | dessert

incl. huis aperitief | 6- gangen wijnarrangement | koffie | onbeperkt Eco-tap water | brood met smeersels

4-gangen | 46

Voorgerecht | soep | hoofdgerecht | dessert
4-gangen wijnarrangement | 23,5

5-gangen | 53

Voorgerecht | soep | tussengerecht | hoofdgerecht | dessert
5-gangen wijnarrangement | 27,5

6-gangen | 62

Voorgerecht | soep | tussengerecht | hoofdgerecht | kaas | dessert
6-gangen wijnarrangement | 29,5



Om te beginnen

OESTERS P/STUK

3,5

fines de claire met sjalot en rode wijn azijn

HEMELS BROOD

5,5

Met drie verschillende smeersels

PLANKJE PATA NEGRA

19

Px stroop en pijnboompitten

GAMBA'S IN TEMPURA

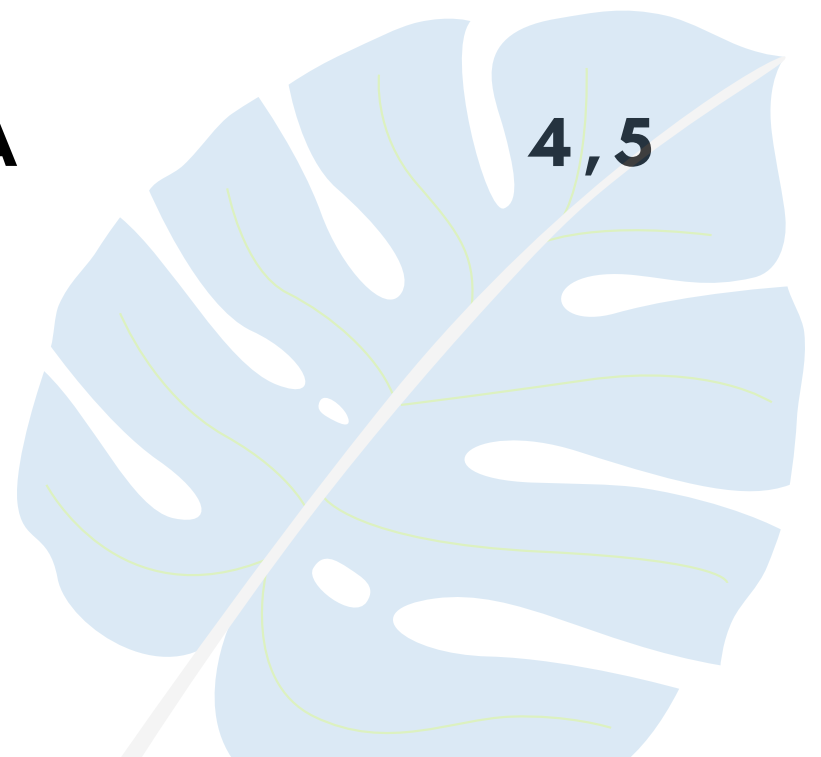
9,5

Met wasabicecreme

VEGETARISCHE SAMOSA

4,5

Met chilli saus



Soep

BISQUE

11,5

Bisque van langoustine met rouille & crouton

TOM KHA KAI

9,5

Thaise soep van kip & kokos met oesterzwam, kippendij & noedels

HEMELSE SOEP

8,5

Vraag aan een van onze medewerkers wat de soep van de dag is.

*Bij al onze soepen & salades wordt brood geserveerd.

Zijn er dieetwensen en/ of allergieën waar wij rekening mee dienen te houden, laat het onze medewerkers weten.



Salades

CEASAR

16

Sous vide gegaarde maiskip met jerk marinade, knoflookcrouton, ei en Parmezaanse kaas

GEITENKAAS

14

Krokante pancetta, abrikoos en granaatappelpitten

GAMBA'S

17,5

Noedel salade met gamba's, oosterse groenten en een soja, limoensaus

HEMELS SALADE

29

Verwen jezelf met onze Hemels salade. Deze bestaat uit gamba's, vers gesneden Pata Negra, truffel crème & eendenlever

POKE TUNA

17

Salade met verse tonijn, mango, quinoa, komkommer, sesam en wasabicrème



VOORGERECHTEN

CARPACCIO* **14**

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, rucola en truffel
mayonaise
(+ 5,85 eendenleverkrullen)

STEAK TARTAAR* **16**

Aziatische stijl steak tartaar met misocrème, dooier in een
deegnestje
(+ 5,85 eendenleverkrullen)

SURPRISE FISH **15**

Laat je verrassen door creaties van ons keukenteam

TONIJN TARTAAR **16**

Met avocado wasabi mousse, sesamkrokantje en zoetzure
komkommer

VEGA TRIO **13,5**

Een combinatie van drie vegetarische gerechten

HOOFDGERECHTEN

ENTRECOTE

25

Doperwtcreme, gepofte cherrytomaat, gebrande ui en kalfsjus met soja & mirin

PAPPARDELLE VEGA

18

Saffraanroomsaus, gegrilde asperge, gefrituurde peterselie (en gamba's 4,5€)

CORVINA

Citroenrisotto, schuim van Parmezaanse kaas en doperwt met munt

22

SURPRISE MEAT

23

Laat je verrassen door de creaties van ons keukenteam

SURPRISE FISH

21

Laat je verrassen door de creaties van ons keukenteam

VERSE FRIET

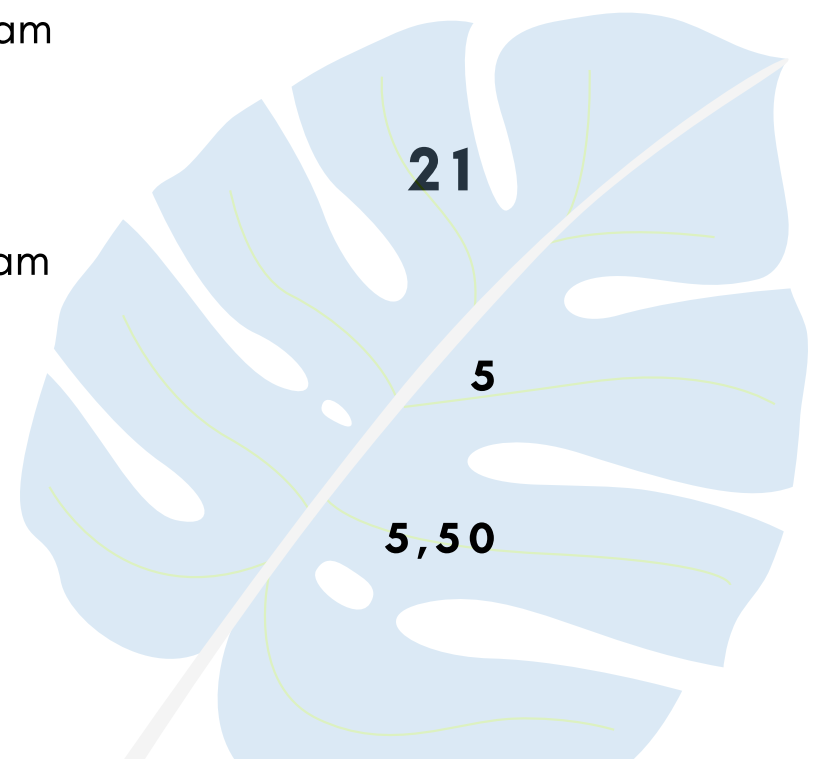
met truffelmayonaise

5

ZOETE AARDAPPELFRIET

Met Parmezaan & Kruidendip

5,50



DESSERTS

HEMELSE MODDER

8,5

Chocolade mousse gemaakt van Callebout chocolade met oreo crumble en slagroom

PARFAIT WITTE CHOCOLADE

8,5

Gekarameliseerde witte chocolade, mandarijngel en crumble van hazelnoot

VERRASSING DESSERT

Laat je verrassen door ons keukenteam

8,5

KAASPLANK

13,5

5 kazen geserveerd met noten-vijgen brood en honing met truffel

HUISGEMAAKTE CHEESECAKE

6

Huisgemaakte cheesecake met lemoncurd

PERZIK PROSECCO SORBET

8,5

Met frambozen cremeux & hibiscus gel

