

DINERKAART



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 | bisque | tussengerecht | hoofdgerecht | kaas | dessert

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

4-gangen | 46

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

5-gangen | 53

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

6-gangen | 62

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



Soep

BISQUE

11,5

Bisque van langoustine met gamba, rouille & crouton

TOM KHA KAI

9,5

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

HEMELSE SOEP

8,5

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

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



Salades

CEASAR

16

Gegrilde maiskip met jerk marinade, knoflookcrouton, ei en Parmezaanse kaas

GEITENKAAS

14

Met peer, gekarameliseerde hazelnoot en pancetta. Bij vegetarisch graag aangeven, dan vervalt de pancetta

SURF & TURF

17,5

Met keuze uit sla of noedels. Oosterse groenten met huisgemaakte soja saus en gemarineerde kippendij en gamba's

HEMELS SALADE

32

Verwen jezelf met onze Hemels salade. Deze bestaat uit coquille, 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 crème
(+ 6,5 eendenleverkrullen)

STEAK TARTAAR*

16

met antiboise, burrata, sjalot en paddenstoelen in tempura
(+ 6,5 eendenleverkrullen)

SURPRISE FISH

15

Laat je verrassen door creaties van ons keukenteam

COQUILLE

16

Coquille met pompoen en currypuree, crumble van gerookte amandel en rode baby bietjes

BURRATA

13

Punt paprika met burrata, Pergament brood, amandel en tomaat met basilicumolie

HOOFDGERECHTEN

BAVETTE

25

Gerookte bavette met een creme van pompoen, gebakken paddenstoelen, groene asperges, aardpeer en een jus van rode wijn met sjalot

RISOTTO

18

Risotto van pompoen met cantharel, krokantje van Parmezaan, poeder van pompoenpit en groene asperges

SCHELVIS

met een saus van eekhoorntjes brood, olie van rucola, kroepoek van cepes, paksoi en paarse bloemkool

22

SURPRISE MEAT

Laat je verrassen door de creaties van ons keukenteam

23

SURPRISE FISH

Laat je verrassen door de creaties van ons keukenteam

21

VERSE FRIET

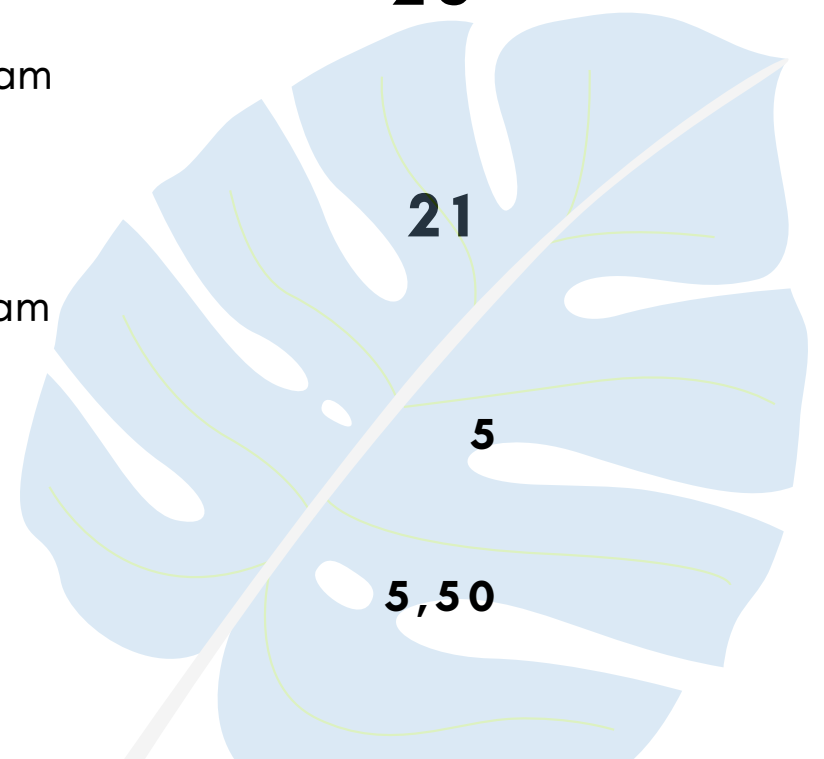
met truffelmayonaise

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, saus van bosbes 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

CRÈME BRULEE

8,5

met kardamon, krokantje van kaneel en gel van clementine

