

DINERKAART

TE BESTELLEN VANAF 17.30

SOEP & BIJGERECHTEN

BISQUE VAN LANGOUSTINES | 11,5

Gereserveerd met saffraanrouille en crouton

HEMELSE SOEP | 7,5 

Wisselende soep geserveerd met brood

ZOETE AARDAPPELFRIET MET TRUFFELMAYONAISE | 6,5

VERSE FRIET MET TRUFFEL MAYONAISE | 5,5

SALADES

GEITENKAAS | 16 

Met manderijn, een frisse framboos vinaigrette & gekarameliseerde hazelnoot

CARPACCIO | 18,9

Salade carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas & truffelmayonaise

HEMELS SALADE | 32

Verwen jezelf met onze Hemelse salade deze bestaat uit coquilles, vers gesneden Pata Negra, truffel crème & eendenleverkrullen

POKE TONIJS | 18,9

Vers geschroeide tonijn met Soja/ gember dressing, mango, sesam, wakamé en sojabonen

SALADE AVOCADO & GAMBA | 14,9

Gebakken gamba's met avocado, radijs, limoendressing en mango

DESSERTS

HEMELSE MODDER MET OREO EN SLAGROOM | 8,5

HUISGEMAAKTE CHEESECAKE | 6,5

VERRASSINGSDESSERT | 8,5

PASSIEVRUCHT BAVEROIS MET MANGO | 8,5

KAASPLATEAU MET 5 KAZEN, NOTEN/VIJG BROOD EN TRUFFELHONING | 15

VOORGERECHTEN

RUNDERCARPACCIO | 14,75

Met Parmezaanse kaas, rucola en truffelcreme.
TIP! eendenleverkrullen +€6,50

COQUILLE | 16,9

Met passievrucht, verse mango en zoet/zure komkommer

STEAK TARTAAR | 16,9

Asian Style, met een crème van eidooier, zoetzure radijs en huisgemaakte kroepoek
Tip! eendenleverkrullen +€6,50

BURRATA | 14,9 

Pesto van edamame en basilicum, gekarameliseerde zilver ui, gegrilde aubergine en granaatappelpit

SURPRISE FISH | 16,9

Laat u verrassen door de creaties van ons keukenteam

HOOFDGERECHTEN

ENTRECOTE | 26

Bulgogi met minipaprika, edamame, beukenzwam, gepofte cherrytomaat en aziatische jus

SURPRISE MEAT | 24,9

Laat je verrassen door de creaties van ons keukenteam

SURPRISE FISH | 23,5

Laat je verrassen door de creaties van ons keukenteam

PASTA VEGA | 16 | MET GAMBA'S | 21 

Tagliatelle met een saus van spinazie en basilicum en als optie gebakken gamba's

ZEEBAARS | 24,5

Papillote met limoenvenkel, brocolini en een romige saus van kokos

restaurant
Hemels



DESSERTS



HEMELSE MODDER | 8,5

Chocolade mousse gemaakt van Callebaut chocolade met oreo crumble en slagroom

BAVAROIS | 8,5

Passievrucht met mango

ESMA COCKTAIL | 10

Espresso, vodka, kalua en shake maar!

HUISGEMAAKTE CHEESECAKE | 6,5

Huisgemaakte cheesecake met topping

VERRASSING DESSERT | 8.5

Laat je verrassen door de chef

KAASPLANKJE | 15

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



PEDRO XIMINEZ | 6,5

PX is een stroperige sherry met krenten, noten en honing. Een heerlijke combinatie met onze kaasplank óf de Hemelse modder



MARTHA'S PORT 10 YEARS OLD | 6

Deze tawny port heeft 10 jaar gerijpt op eiken en komt uit de streek Duoro, Portugal. De smaak is vol met aroma's van noten en toast.



MOSCATEL | 5,5

Een zoete Spaanse dessertwijn, zacht van smaak. Je herkent rozijnen en caramel.



JE ERVARING ACHTERLATEN?

Heb je een leuke avond gehad? Laat het ons weten!

HEMELS VERWENT ME-NU

Alleen per tafel te bestellen

DRAAI DE KAART NIET OM EN LAAT JE COMPLEET VERRASSEN

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

Mochten er dieetwensen en/ of allergieën zijn waar wij rekening mee dienen te houden, vertel het onze medewerkers.



restaurant
Hemels

Taste of Heaven | 99

Voorgerecht | bisque | tussengerecht | hoofdgerecht | kaas | dessert
incl. 6-gangen wijnarrangement | friandises & koffie | onbeperkt eco-tap water

4-gangen | 48

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

5-gangen | 54

Voorgerecht | bisque | tussengerecht | hoofdgerecht | dessert
5-gangen wijnarrangement | 26,5

6-gangen | 62

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