

# HEMELS VERWENT ME-NU

DRAAI DE KAART NIET OM EN LAAT JE COMPLEET VERRASSEN

HET KEUKENTEAM BEDENKT CONSTANT 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.



## 3-GANGEN | 44

VOORGERECHT | HOOFDGERECHT | ZOET OF KAAS (+5,50)  
3-GANGEN WIJNARRANGEMENT | 21,5

## 4-GANGEN | 49,5

VOORGERECHT | BISQUE | HOOFDGERECHT | ZOET OF KAAS (+5,50)  
4-GANGEN WIJNARRANGEMENT | 23,5

## 5-GANGEN | 56

VOORGERECHT | BISQUE | TUSSENGERECHT | HOOFDGERECHT |  
ZOET OF KAAS (+5,50)  
5-GANGEN WIJNARRANGEMENT | 26,5

## TASTE OF HEAVEN | 67

VOORGERECHT | BISQUE | TUSSENGERECHT | HOOFDGERECHT | KAAS |  
DESSERT  
6-GANGEN WIJNARRANGEMENT | 28,5



# DINERKAART

TE BESTELLEN VANAF 17.30

## SOEP & BIJGERECHTEN

BISQUE VAN LANGOUSTINES | 11,9

GERESERVEERD MET SAFFRAANROUILLE EN CROUTON

TOM KHA KAI | 9,5

THAISE KOKOS-KIPPENSOEP MET OESTERZWAM EN SPITSKOOL

HEMELSE SOEP | 8,5 

WISSELENDE SOEP GESERVEERD MET BROOD

### VERSE FRIET

MET TRUFFELMAYONAISE | 5,5

ZOETE AARDAPPELFRIET

MET TRUFFELMAYONAISE | 6,5



TIP! Neem een  
bijpassende Wijn!  
Wij zijn gespecialiseerd in  
Food & Wine pairing



## SALADES

GEITENKAAS | 16 

MET PEER, EEN SCHUIM VAN RODE BIET,  
KASTANJE EN PECANNOOT

CARPACCIO | 18,9

SALADE CARPACCIO MET RUCOLA,  
PARMEZAANSE KAAS & TRUFFELMAYONAISE

HEMELS SALADE | 32,5

VERWEN JEZELF MET ONZE HEMELSE SALADE DEZE  
BESTAAT UIT COQUILLES, VERS GESNEDEN PATA  
NEGRA, TRUFFEL CRÈME & EENDENLEVERKRULLEN

POKE TONIYN | 18,9

VERS GESCHROEIDE TONIYN MET SOJA-  
LIMOENDRESSING, MANGO, SESAM, WAKAMÉ EN  
SOJABONEN

SALADE AVOCADO & GAMBA | 14,9

GEBAKKEN GAMBA'S MET AVOCADO, RADIJS, LIMOENCRÈME EN  
MANGO

## VOORGERECHTEN

COQUILLE & BUIKSPEK | 16,9

CRÈME VAN POMPOEN EN 5-SPICE KRUIDEN, SOUS-VICE  
GEGAARDE BUIKSPEK MET PONZU GLAZE, BEURRE  
NOISETTE EN SPAGHETTI VAN WORTEL

RUNDERCARPACCIO | 14,75

MET PARMEZAANSE KAAS, RUCOLA EN TRUFFELCREME.  
TIP! EENDENLEVERKRULLEN +€6,50

TONIYN TATAKI | 16,9

MET EEN MOUSSE VAN AVOCADO EN WASABI,  
YUZUPAREL EN SOJASCHUIM

STEAK TARTAAR | 16,9

CRÈME VAN VADOUVAN, LUCHTIGE  
AARDAPPEL, CORNICHON EN EIDOOIER  
TIP! EENDENLEVERKRULLEN +€6,50

GEPOFTE KNOLSELDERIJ | 14,9 

MET HAZELNOOT, PADDENSTOEL IN TEMPURA,  
TRUFFELCHIPS EN EEN CRÈME VAN GEROOKTE  
BLOEMKOOL

SURPRISE FISH | 16,9

LAAT U VERRASSEN DOOR DE CREATIES VAN  
ONS KEUKENTEAM

## HOOFDGERECHTEN

OSSENHAAS DUO | 26

OSSENHAAS, RENDANG DUO MET RÖSTI, POMPOEN  
EN EEN CRÈME VAN KNOLRAAP EN PADDENSTOEL  
EN CHIPS VAN SCHORSENEREN

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 TRUFFEL | 16 

PASTA OSSENHAASPUNTJES | 21,5

TAGLIATELLE MET PADDENSTOEL, POMPOEN,  
TRUFFEL, GRANA PADANO GESERVEERD MET  
KROKANTE JAPANESE SHII-TAKE

ROODBAARS | 24,5

GEGRATINEERD MET ALIOLI GESERVEERD MET  
PARELCOUSCOUS & RAS-EL-HANOUT KRUIDEN,  
HUMMUS & TIJM



@HEMELSBREDA

ZIJN ER DIEETWENSEN EN/OF ALLERGIEËN, DAN HOUDEN  
WIJ HIER GRAAG REKENING MEE. LAAT HET ONZE  
MEDEWERKERS WETEN!