

Heinrichs

SPEISEKARTE

3-Gang Tischbuffet

... wird kreiert

1. MEDITERRANE VORSPEISENPLATTE

2. PLATTE VON DEFTIGEN KÖSTLICHKEITEN

3. DESSERT VARIATION

INKL. APERITIF DES TAGES

35,00 € PRO PERSON

Heinrichs

Klassische Häppchen

... vorneweg zum Zusammenstellen

Gazpacho ^{aw} Andalusische kalte Tomaten- Gemüsesuppe	4,00 €
Focaccia ^{aw} Zweierlei Focaccia mit Tomaten, Knoblauch & Basilikum überbacken	3,50 €
Aceitunas ^{2,7} Grüne & schwarze Oliven	3,80 €
Caprese ^{b,2} Romano Tomaten mit Büffelmozzarella, Balsamico & Kapern	4,20 €
Carpaccio ^{b,h} hauchzart geschnittenes Rindfleisch mit gehobeltem Parmesan, Balsamico, Pinienkerne & Ruccolasalat	6,50 €
Empanada ^{aw,c} Gefüllte Teigtasche mit Hackfleisch, Erbsen & Mais	5,90 €
Gamba al olio ^{e,o} Gebratene Garnelen in Weißwein mit Peperoni, milder Chili & Knoblauch, mit Kirschtomaten & Olivenöl	6,80 €
Patata Bravas ^{1,2} frittierte Kartoffelspalten mit scharfer Salsa-Soße	3,80 €
Yannys frischer Sommergenuss Mango, Banane, Ananas, Gurke, Pfeffer & Koriander	4,00 €

AB
2 PERSONEN

MEDITERRANE VORSPEISENPLATTE
FÜR 11,50 € PRO PERSON

Heinrichs

Hauptspeisen

... leicht bis deftig auch als Häppchen möglich

	groß	Häppchen
Großer gemischter Salatteller ^{m,6} mit gebratener Hähnchenbrust, getrockneten Feigen und Tomaten, dazu süßes Honig-Balsamico-Dressing	12,90 €	-
Frische Linguine ^{aw,b,h,l} Cashewkerne, frische Champignons, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan	14,50 €	5,80 €
Safranrisotto ^{b,h,o} mit frischen Riesen-Champignons, Zucchini, Paprika, Erbsen und Mandeln	14,90 €	5,80 €
Mit Zwiebeln karamellisierter Pulpo ^{b,o,2} auf gelbem Erbsenpüree und Kapern	19,50 €	6,70 €
Gebratene Jakobsmuscheln ^{aw,b,d} mit Zitronengras in Orangensauce auf Roter Bete, dazu schwarzer Reis	22,50 €	8,20 €
Gebratenes Lamm mit Pistazienkruste ^{aw,b,h,l} in der Rotweinsöße mit Kartoffelgratin, dazu frische Guacamole	24,50 €	7,80 €
Filet vom Schwein ^{9,12} in einer süßlichen Estragon Chilisauce, verfeinert mit Ananas und Paprika, dazu frittierte Süßkartoffelwürfel	18,50 €	6,70 €

PLATTE VON DEFTIGEN KÖSTLICHKEITEN VON ALLEM ETWAS
FÜR 22,50 € PRO PERSON

Heinrichs

„Heinrichs“ Desserts

... süßer Abschluss

Soufflé aw,b,c,1,2 8,50 €

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
mit einer Kugel-Eis

Erdbeer-Tiramisu aw,b,c 7,50 €

mit Limoncello

Tartufo b,c,h 7,90 €

mit Crumble

AB 2 PERSONEN	DESSERT-ETAGERE FÜR 10,50 € PRO PERSON
------------------	---

Heinrichs

Allergeninformation

Glutenhaltige Getreide sowie daraus erstellte Erzeugnisse	Weizen Roggen Gerste Hafer Dinkel Kamut	aw ar ag ah ad ak	A
Milch und Milcherzeugnisse			B
Eier und Eierzeugnisse			C
Fisch und Fischerzeugnisse			D
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			E
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			F
Soja und Sojaerzeugnisse			G
		Mandeln Haselnuss Walnuss Cashewnuss Pekannuss Paranuss Pistazien Macadamianuss Queenslandnuss	h
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			l
Senf und Senferzeugnisse			m
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse			n
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mehr 10 mg/l			o
Lupine und Lupinenerzeugnisse			p
Weichtier Molusken sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			r

Zusatzstoffe

Farbstoff	1
Konservierungsmittel	2
Antioxidationsmittel	3
Geschmacksverstärker	4
Süßungsmittel	5
geschwefelt	6
geschwärzt	7
gewachst	8

Phosphat	9
chininhaltig	10
koffeinhaltig	11
taurinhaltig	12
milcheiweißhaltig	13
Phenylalanin	14
Nitrit	15
	16

Heinrichs