

Heinrichs

SPEISEKARTE

# 3-Gang Tischbuffet

... wird kreiert

1. MEDITERRANE ETAGERE

2. PLATTE VON DEFTIGEN KÖSTLICHKEITEN

3. DESSERT VARIATION

INKL. APERITIF DES TAGES

35,00 € PRO PERSON

Heinrichs

# Klassische Häppchen

... vorneweg zum Zusammenstellen

<b>Gazpacho</b> <sup>aw</sup> Andalusische kalte Tomaten- Gemüsesuppe	4,00 €
<b>Focaccia</b> <sup>aw</sup> Zweierlei Focaccia mit Tomaten, Knoblauch & Basilikum überbacken	3,50 €
<b>Aceitunas</b> <sup>2,7</sup> Grüne & schwarze Oliven	3,80 €
<b>Caprese</b> <sup>b,2</sup> Romano Tomaten mit Büffelmozzarella, Balsamico & Kapern	4,20 €
<b>Carpaccio</b> <sup>b,h</sup> hauchzart geschnittenes Rindfleisch mit gehobeltem Parmesan, Balsamico, Pinienkerne & Ruccolasalat	6,50 €
<b>Empanada</b> <sup>aw,c</sup> Gefüllte Teigtasche mit Hackfleisch, Erbsen & Mais	5,90 €
<b>Gamba al olio</b> <sup>e,o</sup> Gebratene Garnelen in Weißwein mit Peperoni, milder Chili & Knoblauch, mit Kirschtomaten & Olivenöl	6,80 €
<b>Patata Bravas</b> <sup>1,2</sup> frittierte Kartoffelspalten mit scharfer Salsa-Soße	3,80 €
<b>Yannys frischer Sommergenuss</b> 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
<b>Großer gemischter Salatteller</b> <sup>m,6</sup> mit gebratener Hähnchenbrust, getrockneten Feigen und Tomaten, dazu süßes Honig-Balsamico-Dressing	12,90 €	-
<b>Frische Linguine</b> <sup>aw,b,h,l</sup> Cashewkerne, frische Champignons, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan	14,50 €	5,80 €
<b>Safranrisotto</b> <sup>b,h,o</sup> in frischen Riesen-Champignons, Zucchini, Paprika, Erbsen und Mandeln	14,90 €	5,80 €
<b>Mit Zwiebeln karamellisierter Pulpo</b> <sup>b,o,2</sup> auf gelbem Erbsenpüree und Kapern	19,50 €	6,70 €
<b>Gebratene Jakobsmuscheln</b> <sup>aw,b,d</sup> mit Zitronengras in Orangensauce auf Roter Bete, dazu schwarzer Reis	22,50 €	8,20 €
<b>Gebratenes Lamm mit Pistazienkruste</b> <sup>aw,b,h,l</sup> in der Rotweinsöße mit Kartoffelgratin, dazu frische Guacamole	24,50 €	7,80 €
<b>Filet vom Schwein</b> <sup>9,12</sup> 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