



GELIEBT BEKANNTES NEU GEDACHT

FIRST & IN BETWEEN

Fines de Claire Austern

Schalotten-Vinaigrette | Chesterbrot | Zitrone je 4,5

Tatar „HERITAGE“

Wachtelei | Daikon Rettich | geräucherte Eigelbcreme 19

Tuna „HERITAGE“

Avocado | Ponzu | Nori-Kresse Salat 19

Krosser Schweinebauch

Hoisin | Chili - Gurken | Sesam | Koriander 18

G.O.A.T.

Karamellierter Ziegenkäse | grüner Spargel
Yuzu | Frisée | Shiso - Vinaigrette 19

Geflämmtter Färöer Lachs

Trüffel Ponzu | Koriander | Kantonesischer Sesam 19

Salat „HERITAGE“

Hausdressing oder japanische Vinaigrette (vegan) 10
Avocado +5
gebratene Garnelen +8
Filetspitzen +9

Soupe du Marché

Täglich anders | täglich gut 11

Brunnenkressesuppe

Jakobsmuschel | Forellenkaviar 14

MAIN

SAISON

Portion Spargel aus der Lüneburger Heide

Neue Kartoffeln | Schnittlauch

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 27

Katenschinken +12

Färöer Lachsfilet +17

VEGETARISCH

Pappardelle

Trüffelsauce | Waldpilze | Belper Knolle 26

Gebackene Burratina

Gebratener Spargel | Erdbeerchutney | Bärlauch 29

VEGAN

Sellerie im Salzteig gebacken

Bunte Bete | Lauch | Walnuss | vegane Jus 26

FISCH

Seezunge

grünes Gemüse | gemischter Salat | Beurre Blanc 62

Steinbutt-Kotelett

Geröstete Drillinge | wilder Brokkoli | Chimichurri 48

Gerösteter Pulpo

Kichererbse | Pimientos de Padrón | Koriander 44

Thunfisch-Tagliata

Tomaten-Mango-Salsa | Spinat-Sesam-Salat | | Koriander | Limette 44

ZUSAMMEN ISST MAN WENIGER ALLEIN

FÜR 2 PERSONEN – SHARE IT!

Schleswig-Holstein Dry Aged

Châteaubriand 500g	110
Entrecôte double 600g	98

BEEF

Schleswig-Holstein Dry Aged

Vier Wochen am Knochen gereiftes „Schwarzbuntes“

Entrecôte 300g	52
Filetsteak 250g	54
Filetsteak 180g	39
Rumpsteak 300g	48

Special cut of the day

täglich anders | täglich gut

LAMM

Lammkarree mit Kräuterkruste 350 – 400g	52
---	----

CHOICE

Saucen

Kräuterbutter
Café de Paris Butter
Béarnaise
Heritage Steaksauce
Teriyaki Jus

Gratiniert mit

Gorgonzola 6
Kräuterkruste 5

Surf & Turf

halber Grönland Hummer 29

Beilagen

Heritage Fries | Rosmarin | Parmesan | Trüffelmayonnaise 9
getrüffeltes Kartoffelpüree 8
geröstete Drillinge | Peperoni | Petersilie 7

Spargel aus der Lüneburger Heide | Sauce Hollandaise 14
gebratene Pilze | Schalotte | Kräuter 9
Pimientos de Padrón | Fleur de sel 7
grüner Spargel | Sesam 12
grünes Bohnen-Cassoulet | Pancetta 9
wilder Brokkoli | Haselnuss 7
gerösteter Blumenkohl | Sriracha | Ahornsirup 7
kleiner Caesar Salat 5

LAST

I love Chocolate

Schokoladenkuchen | Ganache | Eis | Knusper 15

I hate Chocolate

Erdbeere | Rhabarber | Sauerrahm | Hafer | Limette | Baiser 15

Crème Brûlée

Frische Beeren | Yuzu–Basilikumsorbet 15

Veganer Käsekuchen

Erdbeersorbet | Waldmeister 15

Heritage Pralinen

aus unserer Patisserie je 2,5

KÄSE

Vom Maître Affineur Waltmann

3 Stück 14

5 Stück 22

8 Stück 28

Dazu

Mouton Cadet Réserve Sauternes (5cl) 9

Cape Vintage Pinotage/Tinta Barocca 10

ILLY CAFÉ

Café Crème	5
Cappuccino	5,5
Espresso	4
Espresso Double	5,5
Latte Macchiato	6

DIGESTIF 2CL/€

Edelbrennerei Gud-Brook

Kirsche, Zwetschge, Williams, Apfel 17

Edelbrennerei Dirker

Haselnuss, Orange, Waldhimbeere, Apfel 12

Grappa Sibona

Port Wood, Sherry Wood, Madeira Wood,
Tennessee Wood, Barolo 14

Rochelt

Wachauer Marille 25

Hollernmandel 20

Davinum Luxury

Brandy W1, Jahrgang 1953 32

Gewürztraminer T1 12

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gern bei der Auswahl vom Digestifwagen

UNSERE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON NÜSSEN UND SESAM ENTHALTEN.
BITTE INFORMIEREN SIE UNS RECHTZEITIG ÜBER EVENTUELLE
LEBENSMITTELALLERGIEN. GERNE WERDEN WIR SIE BEI DER WAHL IHRER
SPEISEN BERATEN. SCHÖN, DASS SIE HIER SIND!

IHR RASMUS SCHULTE-RAHDE

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Wir akzeptieren alle gängigen elektronischen Zahlungsmethoden. Kein Bargeld.