HEISING & ADELMANN

H&A Special 08.09.2012

Hier bekommen die Klassiker Konkurrenz, raffiniert zusammengestellt und zubereitet sind die Speisen auf dieser kleinen, feinen Tageskarte.

Vorspeisen

Zweierlein von der Tomate mit Büffelmozzarella und gebratenen Jakobsmuscheln

16.50 €

Hauptspeisen

Filet von der Lotte und in würziger Kokosmilch pochiert und gebackene Langostinos mit Zitronengras-Risotto und Zuckerschoten, Mango-Chili-Chutney

31.50 €

Rinderfilet mit sautiertem Kalbsbries, Pfifferlingen und Trüffel-Gnocchi

31.50 €

Heising und Adelmann Gastronomie GmbH | Friesenstrasse 58-60 | D-50670 Köln
Tel.:+49 (0) 221-130 94 24 | Fax:+49 (0) 221-130 94 25 | info@heising-und-adelmann.de | www.heising-und-adelmann.de

HEISING & ADELMANN

Dessert

Dessertvariation

(Pistazienmousse und warmer Schokoladenkuchen, Zwetschgendatschi und Erdbeer-Tiramisu)

11.00 €

Wein des Monats

2011 Evoé, Cuvée trocken, Weingut Schnaitmann, Württemberg, Deutschland

Flasche 0,75l

21.00 €

Heising und Adelmann Gastronomie GmbH | Friesenstrasse 58-60 | D-50670 Köln
Tel.:+49 (0) 221-130 94 24 | Fax:+49 (0) 221-130 94 25 | info@heising-und-adelmann.de | www.heising-und-adelmann.de