

STEINHEUER  
HEPPINGEN



# STEINHEUER HEPPINGEN



## Menü Tradition

### Feine Appetizer zum Aperitif

Reiswaffel mit Thunfisch, Soja und Limette  
Lachspraline mit Schabziger Klee und Zitrone  
Gepuffte Schweineschwarte mit Meerrettich und Haxe

### Amuse gueule

Frühlingsgarten mit Kaninchen

\*\*\*

Gänseleber mit Madeira und Olive

\*

Flusskrebse à la Nage mit Kohlrabi und Kerbel

\*

Rotbarbe auf den Schuppen gegart mit Chinesischem Broccoli und Pulpo

\*

Zickleinschulter mit Morcheln und Frühlingsgemüsen

\*

Bresser Poulardenbrust mit Sot l'y Laïsse, Chicorée und Sauce Riche

\*

Rohmilchkäse vom Wagen

\*

Pré-Dessert: Mojito

\*

Buttermilch mit Rhabarber, Himbeere und Sauerklee

\*\*\*

Pâtisserie: Salzkaramell und Macadamia

**4-gängig - € 125,- / 5-gängig - € 145,-**

**6-gängig - € 165,- / 7-gängig - € 180,-**



# STEINHEUER HEPPINGEN



## Das Frühlingsmenü

### Feine Appetizer zum Aperitif

Reiswaffel mit Thunfisch, Soja und Limette  
Lachspraline mit Schabziger Klee und Zitrone  
Gepuffte Schweineschwarte mit Meerrettich und Haxe

### Amuse gueule

Frühlingsgarten mit Kaninchen

\*\*\*

Büsumer Krabben mit Laacher See Aal und Gurke

\*

Grüner Spargel mit Mimolette und Souflée Kartoffeln

\*

Wolfsbarsch mit Powerade, Bohnenpüree und Tomaten-Nussbutter

\*

Shabu Shabu mit Pak Choy, Soja Ei und Shiitake

\*

Eifler Lammrücken und Lammbauch mit eingelegten Zwiebeln, Schwarzkohl,  
und Rapssaat

\*

Stilton mit Birne und Sellerie

\*

Pré-Dessert: Mojito

\*

Exotische Früchte mit Baiser und Pekanüssen

\*\*\*

Pâtisserie: Salzkaramell und Macadamia

**4-gängig - € 125,- / 5-gängig - € 145,-**

**6-gängig - € 165,- / 7-gängig - € 180,-**

*Zur  
Allen  
Post*

  
L'Art de Vivre  
Restaurant

  
JEUNES  
RESTAURATEURS  
D'EUROPE®  
Belgium & Luxembourg