

## Unser kleines Menü

### Feine Appetizer zum Aperitif

Sauerteigbrot mit Rindertatar, Sardelle und Ei  
Tapiokachip mit Chorizo, Oud Groenendal  
Taschenkrebss mit Birne und Maronen

### Amuse gueule

Krosser Jungschweinbauch mit Erbsen, Umeboshi und Sesam

\*\*\*

Flusskrebse mit eingelegter Heppinger Gurke,  
Chilli und Flusskrebsssoße

\*

Bretonischer Rochen mit Beurre Rouge, Chicorée, Radicchio und Puntarelle

\*

Rotfüßiges Rebhuhn mit Steinpilzen, Topinambur und Rosenkohl

\*

Rohmilchkäse-Auswahl

\*\*\*

Pâtisserie: Apfel, Vanille und Karamell

Apfelstrudel

Vanille Macaron

Karamell Bonbon

Apfeltartlett

Karamell Praline

**4-gängig - € 140,--**

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

  
**L'Art de Vivre**  
Restaurant

# STEINHEUER HEPPINGEN

  
DIE KREATIVE  
LÄNDLICHE KÜCHE DER  
**Zur Alten Post**  
DIE GOURMETKÜCHE 