

HEBEL Menü

RESTAURANT

Regional

Vorspeise:

Bunte Sommersalate | Käselaugen 9,00€

Wachsbohnen 15,00€
Höhlenschinken | Buchweizen | Zitrone

Alblinsensalat 17,50€
Kalbsröllchen (kalt) | Meerrettich

Hauptgang:

 Ofenbeete 24,00€
Pfifferlinge | Semmelknödel

Wildschweinbratwurst 25,00€
Essigzwetschgen | Selleriestampf

Paniertes Kalbsschnitzel 28,50€
Pommes | Sommergemüse

Geschmorte Rinderschäufele 34,00€
Spätburgundersauce | Kürbisknöpfe | Spitzkraut

International

Vorspeise:

 Gerösteter Blumenkohl 17,50€
Hummus | Zitronenjoghurt | Focacciafinger

Gebratener Pulpo 23,00€
Kräuter | Garnele | schwarzer Knoblauch

Hauptgang:

 Fregola Sarda 24,00€
Kokos | bunte Meersalzkarotten | Purple Curry

Tagliata vom Rind 25,00€
Ruccola | Kischtomate | Balsamico

Onglet (Rind) 38,00€
Pfifferlinge | Morcheln | Spaghetti | Sesamkarotte

Dorade 35,00€
Artischocken | Kirschtomaten | Kartoffeln | Nolly Prat

HEBEL

RESTAURANT

Menü

Regional

Starter:

Colourful summer salads | cheese eyes 9,00€

Wax beans 15,00€

Cave ham | buckwheat | lemon

Alblins salad 17,50€

Veal roll (cold) | horseradish

Main course:

 Oven Beetroot 24,00€
Chanterelles | Bread dumplings

Wild boar sausage 25,00€

Vinegar plums | Celery mash

Breaded veal escalope 28,50€

French fries | summer vegetables

Braised beef shank 34,00€

Pinot noir sauce | pumpkin dumplings | pointed cabbage

International

Starter:

 Roasted cauliflower 17,50€
hummus | lemon yoghurt | focaccia fingers

Roasted Pulpo 23,00€
herbs | prawn | black garlic

Main course:

 Fregola Sarda 24,00€
coconut | colourful sea salt carrots | purple curry

Beef tagliata 25,00€
ruccola | cherry tomato | balsamic vinegar

Onglet (beef) 38,00€
chanterelles | morels | spaghetti | sesame carrot

Dorade 35,00€
artichokes | cherry tomatoes | potatoes | nolly prat