

## Vorspeise / Starter

Herbstliche Blattsalate | geröstete Kürbiskerne  
Traubenkernöl | Apfelessig 6,50  
Autumn Salad | Roasted Pumpkin Seeds | Grape Seed Oil | Apple Cider Vinegar

Verschiedene Blattsalate | karamelisierter Ziegenkäse  
Traubenkernöl | Apfelessig 10,50  
Mixed Salad | Caramelized Goat Cheese | Grape Seed Oil | Apple Cider Vinegar

Romanasalat | Parmesanspäne | geröstete Brotwürfel  
Ceasar Dressing 12,50  
Romana Salad | Parmesan Shavings | Roasted Bread Cubes | Ceasar Dressing

Vitello Tonnato | Kalbsfleisch | Thunfischsauce 14,50  
Vitello Tonnato | Veal | Tuna Sauce

Lachstatar | Meerrettich Espuma | Gurken Granita 16,00  
Salmon Tartare | Horseradish Espuma | Cucumber Granita

## Suppe / Soup

Rinderkraftbrühe | Gemüsestreifen | Fadennudeln 8,50  
Beef Broth | Vegetable Strips | Vermicelli

Kürbissuppe | Ingwer | Curry | Jakobsmuschel 10,00  
Pumpkin Soup | Ginger | Curry | Scallop

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe.  
Our staff will gladly provide information about additives and allergens.

\*\*\*

Alle Preise in € - inkl. MwSt. / All prices in € - VAT Included

## Hauptgang / Main Course

Maispouardenbrust | Pfifferlinge | Spätzle 22,00  
Chicken Breast | Chanterelles | Spaetzle

Kalbsgeschnetzeltes | Pfifferlinge | Spätzle 24,00  
Sliced Veal | Chanterelles | Spaetzle

Wiener Schnitzel | Grüner Salat | Pommes Frites 24,00  
Wiener Schnitzel | Green Salad | French Fries

Ochsenbacke | Gemüse vom Bauernmarkt | Polenta 26,00  
Ox Cheek | Vegetables from Farmer's Market | Polenta

Rehragout | Waldpilze | Preiselbeeren | Haselnussspätzle 26,00  
Venison Ragout | Mushrooms | Cranberries | Hazelnut Spaetzle

Hirschrücken | Birne | Apfelrotkohl | Kartoffelpüree 38,50  
Saddle of Venison | Pear | Red Cabbage with Apple | Mashed Potatoes

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe.  
Our staff will gladly provide information about additives and allergens.

\*\*\*

Alle Preise in € - inkl. MwSt. / All prices in € - VAT Included

## Fisch / Fish

Lachsschnitte | Kräuterkruste | Tagliatelle 26,00  
Salmon Slices | Herb Crust | Tagliatelle

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet | Sauce Viegre 28,00  
Kartoffeln  
Skin Fried Pike-Perch Fillet | Sauce Viegre | Potatoes

## Fleischlos / Vegetarian

Polentaschnitte | Gemüse | Paprikasauce 16,00  
Polenta Slices | Vegetables | Pepper Sauce

Tagliatelle | Pfifferlinge | Schnittlauchsauce 18,00  
Tagliatelle | Chanterelles | Chive Sauce

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe.  
Our staff will gladly provide information about additives and allergens.

\*\*\*

Alle Preise in € - inkl. MwSt. / All prices in € - VAT Included

## Hebel Menu / Hebel Menu

Verschiedene Blattsalate | karamelisierter Ziegenkäse  
Traubenkernöl | Apfelessig  
Mixed Salad | Caramelized Goat Cheese | Grape Seed Oil | Apple Cider Vinegar

\*\*\*

Kürbissuppe | Ingwer | Curry | Jakobsmuschel  
Pumpkin Soup | Ginger | Curry | Scallop

\*\*\*

Maispouardenbrust | Pfifferlinge | Spätzle  
Chicken Breast | Chanterelles | Spätzle

\*\*\*

Weißer Mousse au Chocolat  
White Chocolat Mousse

Menupreis

Menu Price

p. P. 48,00

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe.  
Our staff will gladly provide information about additives and allergens.

\*\*\*

Alle Preise in € - inkl. MwSt. / All prices in € - VAT Included

# Hebel Menu Fleischlos/ Hebel Menu Vegetarian

Verschiedene Blattsalate | karamelisierter Ziegenkäse  
Traubenkernöl | Apfelessig  
Mixed Salad | Caramelized Goat Cheese | Grape Seed Oil | Apple Cider Vinegar

\* \* \*

Kürbissuppe | Ingwer | Curry  
Pumpkin Soup | Ginger | Curry | Scallop

\* \* \*

Tagliatelle | Pfifferlinge | Schnittlauchsauce  
Tagliatelle | Chanterelles | Chive Sauce

\* \* \*

Weißer Mousse au Chocolat  
White Chocolate Mousse

Menupreis  
Menu Price  
p. P. 44,00

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe.  
Our staff will gladly provide information about additives and allergens.

\* \* \*

Alle Preise in € - inkl. MwSt. / All prices in € - VAT Included

## Süße Desserts / Sweet Desserts

Sorbet (Cassis | Maracuja | Zitrone) Kugel je 3,50  
Sorbet (Blackcurrant | Passion Fruit | Lemon) Scoop

Mövenpick Eis (Vanille | Schokolade | Walnuss | Zimt) Kugel je 3,50  
Mövenpick Ice Cream (Vanilla | Chocolate | Walnut | Cinnamon) Scoop

Schokoladenpudding | Bruchschokolade | Himbeeren 6,50  
Chocolate Pudding | Broken Chocolate | Raspberries

Zwetschgenkompott | Vanilleeis | Mandelkrokant 8,00  
Plum Compote | Vanilla Ice Cream | Almond Croquant

Weißer Mousse au Chocolat 10,00  
White Chocolate Mousse

Maronenparfait 10,00  
Chestnutparfait

## Salzige Desserts / Salty Desserts

Gorgonzola | Birne | Trauben | Früchtebrot 9,00  
Gorgonzola | Pear | Grapes | Fruit Bread

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe.  
Our staff will gladly provide information about additives and allergens.

\*\*\*

Alle Preise in € - inkl. MwSt. / All prices in € - VAT Included

# Öffnungszeiten Restaurant Hebel / Opening Hours Restaurant Hebel

## Mittags / Lunch

Mo - Fr: 12:00 - 14:30 Uhr

Mon - Fri: 12:00 am - 02:30 pm

## Abends / Dinner

Mo - Sa: 18:00 - 22:00 Uhr

Mon - Sat: 06:00 pm - 10:00 pm

## Sonn- und Feiertagsbarbecue / Sunday and Holiday Barbecue

17:00 - 21:00 Uhr

05:00 pm - 09:00 pm

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe.  
Our staff will gladly provide information about additives and allergens.

\*\*\*

Alle Preise in € - inkl. MwSt. / All prices in € - VAT Included