



Het Wapen van Heeckeren

ETEN • DRINKEN • OVERNACHTEN

Voorgerechten

Gemarineerde courgette (v) geitenkaas geroosterde amandelen paprikadressing	€ 8,50
Champignons d' Dordogne (v) knoflooksaus	€ 9,00
Proeverij van vis vissoepje tonijntartaar gravad lax forelmousse kervelsaus	€ 11,50
Ceviche van zeebaars mango roze peper limoen	€ 9,00
Rundercarpaccio pittenmix Reypenaer truffelmayonaise	€ 10,50
Vleestrio paté de campagne gerookte lamsham gepekeld kalfsribeye rode uien marmelade	€ 11,00
Brood met sausjes (v) kruidenboter Heeckerensaus aioli	€ 6,50

Soepen

Doesburgse mosterdsoep (vegetarisch mogelijk) spekjes bosui	€ 6,00
Franse uiensoep gegratineerde kaascroutron	€ 6,50

Salades

Watermeloen (v) feta rode uienringen munt	€ 9,50
Gerookte heilbot sinaasappel zoetzure wortel citroenmayonaise	€ 9,50
Gevogelte kalkoen kip kwartel abrikozen hazelnoten dadedressing	€ 9,50

Heeft u een voedselintolerantie of allergie?
Laat het onze gastvrouw/gastheer dan even weten.



Het Wapen van Heeckeren

ETEN • DRINKEN • OVERNACHTEN

Hoofdgerechten

Quiche van voorjaarsgroenten (v) Mozzarella basilicum zoete aardappelchips	€ 18,00
Rode bieten gnocchi (v) geitenkaas geroosterde paprika waterkerssaus	€ 18,50
Zalmfilet verse pasta salsa van tomaat, ui en zwarte olijven spinazie kruidenroomkaas	€ 19,50
Kabeljauwfilet groene kruidenolie gepofte cherrytomaat vadouvansaus	€ 21,50
Surf & Turf ossenhaas gamba's kreeftenjus	€ 26,50
Varkenshaasmedaillons champignonroomsaus	€ 18,50
Kalfsrib-eye chimichurri pastinaakchips jus de veau	€ 21,50
Confit de canard gekarameliseerde appeltjes sinaasappelsaus	€ 21,00
Mixed grill sparerib lamskotelet varkenshaas diamanthaas kruidenboter	€ 22,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met geroosterde groenten, salade en aardappelgarnituur

Volg ons op:





Het Wapen van Heeckeren

ETEN • DRINKEN • OVERNACHTEN

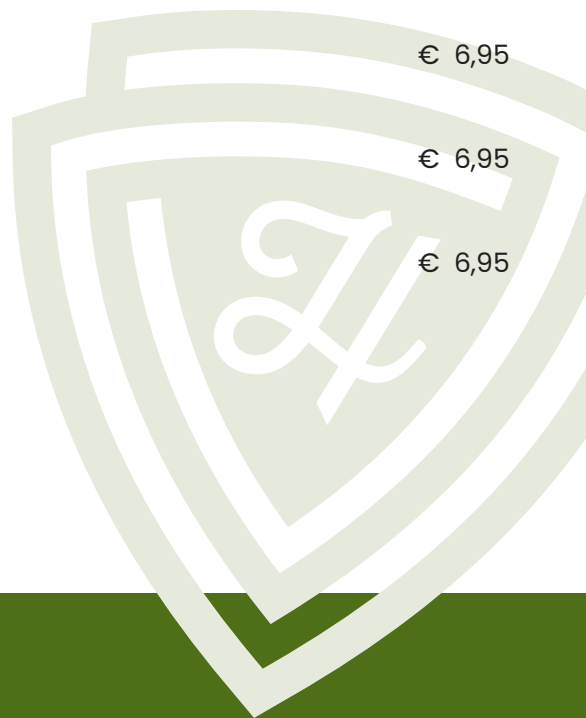
Desserts

Sticky toffee dadelcake karamelsaus vanille roomijs slagroom	€ 8,50
Crème Brûlée dark chocolate roomijs slagroom	€ 8,50
Gekarameliseerde ananas crumble van walnoten notenroomijs	€ 8,00
Terrine van sorbetijs rode vruchten passievruchtencoulis	€ 8,00
Kaasplankje 4 soorten kaas walnoten vijgenchutney	€ 11,50

Al ons ijs is ambachtelijk bereid bij IJsoerderij De Steenoven te Hummelo.

Speciale koffie

Van Heeckeren koffie Achterhoekse borrel dubbele espresso gezoete slagroom	€ 6,95
Koffie compleet koffie of thee naar keuze met huisgemaakte lekkernijen	€ 9,00
Ierse koffie Bushmills dubbele espresso bruine suiker gezoete slagroom	€ 6,95
Spaanse koffie Tia Maria dubbele espresso gezoete slagroom	€ 6,95
Italiaanse koffie Amaretto dubbele espresso gezoete slagroom	€ 6,95
Franse koffie Grand Marnier dubbele espresso gezoete slagroom	€ 6,95





Het Wapen van Heeckeren

ETEN • DRINKEN • OVERNACHTEN

Open wijnen wit

	glas	fles
Pere & Fils Sauvignon Blanc, Frankrijk fruitig en fris hint van witte bloesem	€ 4,25	€ 20,50
Lunaris Chardonnay, Argentinië evenwichtig hints van banaan en ananas	€ 4,50	€ 22,50
Epicuro Pinot Grigio, Italië heerlijke aroma's van rijp fruit en peer	€ 4,50	€ 22,50

Open wijnen rood

Pere & Fils Merlot, Frankrijk rijp volle bessenaroma's vleugje eiken	€ 4,25	€ 21,50
Pere & Fils Cabernet Sauvignon, Frankrijk rijk rood fruit typische cassissmaak mooie zachte tannine	€ 4,50	€ 23,50
Lunaris Malbec, Argentinië frisse aroma's rode vruchten vanille	€ 4,50	€ 23,50

Fleswijn wit

Gruner veltliner kamptal, Oostenrijk aroma's van vruchtenwitte bloemen verrassend pepertje zachte zuren		€ 27,00
Ramon Bilbao verdejo, Spanje authentieke aroma's van passievrucht anijs en venkel		€ 26,50
Masca del Tacco L'uetta Fiano, Italië intense smaak wit fruit honing		€ 27,50
Chateau Tauvenay Sancerre blanc, Frankrijk minerale tonen fruitig aromatische kruiden		€ 35,00

Fleswijn rood

Epicuro Negroamaro/Cabernet, Italië zachte tannine rijp rood fruit		€ 25,50
Monte Llano Tempranillo, Spanje mooie structuur rijp rood fruit		€ 25,50
Susumaniello, Italië elegant en krachtig met rijpe tannine fruitig aromatische kruiden		€ 26,50
Portillo pinot noir, Argentinië licht kruidige tinten aroma's van rood en donker fruit		€ 27,50
Farina Valpolicella Ripasso Classico, Italië fruittonen van pruimen en kersen fijne balans van tannine, frisse zuren en zoet		€ 30,00
Errázuriz Max Reserva Carmenère, Chili licht kruidige tinten aroma's van rood en donker fruit		€ 32,00

