



## ESSEN IM HEINRICH

Immer mehr unserer Gäste wünschen sich Flexibilität bei der Auswahl Ihrer Speisen. Das klassische Hauptgericht rückt zunehmend in den Hintergrund.

In vielen Gesprächen, in denen ich die Idee zu den Tapas vorgestellt habe, traf ich auf große Zustimmung – deshalb setzen wir dieses Konzept ab dem 01.05.2025 offiziell um.

Der Wunsch, sich einfach bei einem frisch Gezapften, einem Glas Wein oder anderen Getränken mit Freunden zu treffen – ohne gleich zu wissen, ob und was man essen möchte – steht dabei im Mittelpunkt.

Unsere Tapas haben, abgesehen von der Portionsgröße, nichts mit dem spanischen Original zu tun. Stattdessen sind sie eine *kreative Interpretation unserer beliebtesten Gerichte*, die wir bisher als Hauptgänge angeboten haben.

Natürlich *wird es auch weiterhin eine saisonale Karte mit ausgewählten Hauptgerichten geben* – aber bewusst reduziert. Unsere Küche ist kreativ, so regional wie möglich und voller Leidenschaft, um deinen Besuch bei uns zu einem besonderen Erlebnis zu machen.

Statt ausschließlich klassischer Gasthausküche bieten wir dir jetzt die Möglichkeit, dir ein buntes Menü aus vielen kleinen, abwechslungsreichen Gerichten zusammenzustellen. *Unsere Tapas laden zum Teilen ein – du hast mehr Auswahl und probierst vielleicht auch mal etwas, das du sonst nicht bestellt hättest.* Sei kreativ! Stell dir dein ganz eigenes Menü zusammen.

## KLEINE HILFE

1-2 Tapas = Vorspeise  
2-3 Tapas = Hauptgericht

Die Gerichte werden serviert und in Schalen auf den Tisch gestellt – zum Teilen und Ausprobieren. Jeder Gast erhält einen eigenen Teller, und jeder darf sich nehmen, was er mag.



## VORWEG

### ANTIPASTI

10.5

Gegrilltes Gemüse / Brot / Aioli

## HAUPTSPESIEN

### CORDON BLEU VOM SCHWEINRÜCKEN

24.5

Pommes / Kleiner Salat

### DREI WILDSCHWEINBRATWÜRSTE

18.5

Kartoffelpüree / Krautsalat / Senf

### OFENKARTOFFEL

14.5

Räucherlachs / Salat / Sour Cream

### KÖNIGSBERGER KLOPSE

19.5

Drillinge / Kapernsauce / Rote Beete



# TAPAS

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>WARMER ZIEGENKÄSESTRUDEL</b> Rucola / Beerenchutney	<b>7.0</b>
<b>ROTE BEETE FALAFEL -VEGAN-</b> Couscous-Salat / Guacamole	<b>7.3</b>
<b>KALTE GAZPACHO -VEGAN-</b> Gurke / Paprika / Zwiebel / Tomate / Kräuter	<b>6.5</b>
<b>KÄSESPÄTZLE</b> Pilzrahm / Röstzwiebeln	<b>7.5</b>
<b>SPINATKNÖDEL -VEGAN-</b> Pilzrahm/ Pflaumenbalsamico	<b>7.5</b>
<b>STEINPLIZRAVIOLI</b> Salbei-Weißweinbutter / Wildkräutersalat	<b>8.5</b>
<b>SAMOSAS TEIGTASCHEN - VEGAN -</b> Gemüse / Mango-Curry-Dip	<b>7.5</b>
<b>MARACUJA PASTA</b> Kräuterschmand / Kresse / Getrocknete Tomate	<b>8.5</b>
<b>"KANARISCHE" KARTOFFELN</b> Meersalz / Mojo Verde	<b>7.0</b>
<b>HEINRICH-SALAT</b> Gemischte saisonale Salate mit Tomate / Gurke / Paprika / Rote Zwiebeln / Kerne <u>zzgl. Ziegenkäse:</u>	<b>10.0</b> <b>4.5</b>



## TAPAS

# HEINRICH KLASSIKER

<b>GESCHNITTENE CURRYWURST/AUCH VEGAN</b> Paprika-Zwiebelrelish / Zitronen-Thymian	<b>6.5 / 8.5</b>
<b>KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“</b> Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeere	<b>8.5</b>
<b>KÖNIGSBERGER KLOPS</b> Kartoffelpüree / Rote Beete / Kapern	<b>9.5</b>
<b>STÜCKEN VON DER MAISPOULARDE</b> Cole-Slaw & BBQ-Dip	<b>8.5</b>
<b>FRIKADELLE</b> Jus und Bayrisch-Kraut	<b>7.0</b>
<b>FLAMMKUCHEN</b> Klassisch Elsässer Art oder Vegetarisch	<b>9.5</b>
<b>RINDERBÄCKCHEN</b> Kartoffelpüree / Portweinjus	<b>10.5</b>
<b>KIBBELINGE</b> Feldsalat / Remoulade	<b>8.5</b>

## DAS SÜßE DANACH

Genießen Sie unsere Desserts z.B. mit Heißgetränken von Heimbs.

<b>CHEESECAKE</b> Vanillesauce / Himbeersorbet	<b>9.5</b>
<b>MARILLENKNÖDEL</b> Vanilleeis/Crunch	<b>8.5</b>