



**Liebe Gäste,**

wir freuen uns sehr, Sie im Restaurant Hemkes begrüßen zu dürfen! Als Küchenchef und Betreiber heiße ich, Axel Krause, Sie gemeinsam mit meinem langjährigen Freund und Geschäftspartner, Herrn Santos Paredes, herzlich willkommen. Unser Ziel ist es, Ihnen unvergessliche Genussmomente und eine entspannte Zeit in einem modernen Ambiente hier im Greenpark zu schenken.

**Herzlich Willkommen!**  
**Ihr Hemkes-Team**

|                                                                          |        |
|--------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Brot &amp; Gedöns</b>                                                 | 6      |
| <b>Parmesansuppe</b>                                                     | 16     |
| Garnelen-Gröstl   Grüner Spargel   Piment d 'Espelette                   |        |
| <b>Buratta (v)</b>                                                       | 20     |
| Frühlingsgemüse   Rhabarber   Mandel                                     |        |
| <b>Flammkuchen (v)</b>                                                   | 19     |
| Spinat   Feta   Getrocknete Tomaten   Sonnenblumenkerne                  |        |
| <b>Hash Brown Fries "Nordic Style"</b>                                   | 19     |
| Räucherlachs   Honig-Senf-Dill Sauce   Radieschen                        |        |
| <b>Hemkes Beef-Burger "a la italiano"</b>                                | 25     |
| Fries   Tomatenchutney   Grana Padano   Ruccola   Pesto                  |        |
| <b>Königsberger Klopse</b>                                               | 29     |
| Kapernsoße   Püree   Rote Bete   Erbsen & Möhren                         |        |
| <b>Farfalle (v)</b>                                                      | 21     |
| Ricotta   Jalapenos   Schalotten-Knusper   Rauke                         |        |
| <b>Roter Knurrhahnfilet</b>                                              | 36     |
| Beluga-Linsen   Zucchini   Estragon-Beurre-blanc                         |        |
| <b>Panna Cotta (v)</b>                                                   | 14     |
| Rhabarber   Haselnuss   Weiße Schokolade                                 |        |
| <b>Kugel Eis oder Sorbet</b>                                             | je 3,5 |
| <b>NORDIK Buddelkuchen "Liquid-Dessert" 4CL</b>                          | 6      |
| Franzbrötchen, Käsekuchen, Schokokirsch, Nussecke, Altländer Apfelkuchen |        |

v = vegetarisch | vv = vegan

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt.



### Hemkes Aperitif

11

Aroniabeerensaft | Tanqueray Royale | Prosecco | Thymian

## ABENDMENÜ

### BROT & GEDÖNS

Nur bei 3 oder 4 Gang Menü

#### Jakobsmuschel "gebeizt"

26

Erbsen-Hummus | Buchenpilze | Buttermilch

### Intermezzo

#### Dorade & Pulpo "geröstet"

38

Lauch | Chorizio | Maracuja

oder

#### Lammrückenfilet "rosa gebraten"

42

Erdartischoke | Wilder Brokkoli | Kaffee-Aromen

#### Käsekuchen "a la Hemkes - im Glas"

15

Waldbeeren | Basilikum | Pistazieneis

3 Gang Menü **68**

4 Gang Menü **82**

(Jakobsmuschel | Dorade & Pulpo | Lammrückenfilet | Käsekuchen)

### WEINEMPFEHLUNG

#### Sauvignon Blanc Réserve

F1. 59

Weinhaus Hauck - Ensheimer Kachelberg - Rheinhessen

#### Durbacher Kochberg - Weißer Burgunder

F1. 43

Erz.-Abf.: Weingut Schwörer - Ortenau - Baden

v = vegetarisch | vv = vegan

Alle Preise verstehen sich in EURO und inkl. der gesetzlichen MwSt.