


 Heritage logo

 QR-Code zur Speisekarte von Heritage



Heritage Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

An der Alster 52-56, 20099 Hamburg, Germany

(+49)4021001070, (+49)4021001090 - <https://www.heritage-restaurants.com/hamburg/>



[Die Speisekarte](#) des Heritage aus Hamburg enthält etwa 265 verschiedene Menüs und Getränke.

Durchschnittlich zahlst Du für ein Gericht / Getränk etwa 17 €. Was [Kathleen Kiefer](#) an Heritage nicht mag: ..aber was ist mit dem Rest?? Der Service war sehr höflich, bis er herausfand, dass nicht jeder an unserem Tisch ein Menü bestellen würde. Das Essen war gut, keine Beschwerden, aber als wir bestellten, fragte der Kellner nicht einmal, ob wir außer Wasser noch etwas trinken wollten ... Das W-LAN des Etablissements nutzt du ohne Zusatzkosten, und in die barrierefreie Räume kommen auch Kunden mit Rollstuhl oder physiologischen Einschränkungen. Passt das Wetter, kann man auch im Außenbereich essen und trinken. Im Heritage werden **feine Speisen aus aller Welt** direkt für Dich gemacht, ZumFrühstück wird hier ein **leckerer Brunch** angeboten. Ferner offeriert man Dir leckere Menüs nach *französischer Art*, Darüber hinaus ist die Getränkekarte an diesem Ort außergewöhnlich und bietet eine bedeutende und abwechslungsreiche Vielzahl sowohl von lokalen als auch internationalen Bieren, die definitiv einen Versuch wert sind.

Heritage Speisekarte



Salate

KLEINER CAESAR-SALAT \$5.4

Alkoholfreie Getränke

WASSER

Alkoholische Getränke

ROTWEIN

Sashimi

THUNFISCH-TARTAR \$20.6

Antipasti

BURRATA

Donburi

THUNFISCH-TATAR \$20.6

Fischgerichte

SEEZUNGE \$58.7

Meeresfrüchte

GARNELEN

Sweets

SCHOKOLADENKUCHEN

Rind

SPECIAL CUT OF THE DAY

Hauptgang

SEETEUFEL-MEDAILLONS \$47.8

Ben & Jerry's

PLÄTZCHENTEIG

Pesce

TUNA TAGLIATA \$47.8

Zwischengerichte

TRÜFFELPASTA \$30.4

Sushi menüs

ANLASSER

Rindfleisch

SCHLESWIG-HOLSTEIN DRY AGED

Pies

BUTTERNUSSKÜRBIS \$26.1

Chops

LAMMKARREE

Käse

VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

Aus der daniel moser

kaffeebar -

kaffeehaustradition seit 1685

CAFÉ CREME \$5.4

Grillfleisch

KROSSER SCHWEINEBAUCH \$19.6

Heritage Speisekarte



Antojitos

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH \$19.6

Heiße Getränke

ESPRESSO DOPPELT \$6.0

Italian specialties

RISOTTO

Bordeaux

2020 SAUVIGNON BLANC MOUTON
CADET BARON PHILIPPE DE
ROTHSCHILD

Sushi or sashimi

GELBSCHWANZ

Neuseeland

2021 SAUVIGNON BLANC CLOUDY BAY –
MARLBOROUGH

Heißes Getränk

HEISSE SCHOKOLADE

Austern

FINES DE CLAIRE

Seafood*

GAMBAS

Côte de Beaune

2017 PINOT NOIR GEVREY-CHAMBERTIN
AOC DOMAINE BOUCHARD PERE ET
FILS

Steak frites - sauces

CAFÉ DE PARIS BUTTER

Burgenland

2018 SALZLACKE CHARDONNAY
WEINGUT HEINZ VELICH – APETLON
NEUSIEDLERSEE

Friaul

2020 PINOT GRIGIO DOC FRIULI AZIENDA
AGR. DI LENARDO UDINE

Drinks

GETRÄNKE

Nahe

2020 WEISSBURGUNDER QBA WEINGUT
HEXAMER – MEDDERSHEIM

Douro

2019 POST SCRIPTUM TOURIGA
NACIONAL PRATS SYMINGTON

Neusiedlersee

2016 PANNOBILE ZWEIGELT WEINGUT
CLAUS PREISINGER – GOLS

Pauillac aoc

2017 BARON NATHANIEL CABERNET
SAUVIGNON MERLOT MALBEC BARON
PHILIPPE DE ROTHSCHILD

Steiermark

2018 STEIRISCHE KLASSIK SAUVIGNON
BLANC WEINGUT M. TEMENT
BERGHAUSEN*

Heritage Speisekarte



Premium ice cream

MANDARINENSORBET

Slow cuisine

TRUFFLED PASTA \$30.4

Spanien / spain

2017 TEMPRANILLO GRACIANO
MAZUELO PROXIMO-DOCA BODEGAS
MARQUES DE RISCAL – RIOJA

Sardinien

2013 MARCHESE DI VILLAMARINA
CABERNET SAUVIGNON DOC TENUTA
SELLA MOSCA – ALGHERO

Südafrika / south africa

2016 CAPE VINTAGE PINOTAGE TINTA
BAROCCA BEAUMONT WINES –
WALKER BAY

Elsass

2019 LES TREILLES DU LOUP
GEWÜRZTRAMINER DOMAINE
WEINBACH – KAYSERSBERG ELSASS

Mittelburgenland

017 OPUS EXIMIUM NR. 29
BLAUFRÄNKISCH ZWEIGELT ST.
LAURENT WEINGUT ALBERT
GESELLMANN DEUTSCHKREUTZ*

Pomerol aoc

2015 MERLOT CABERNET FRANC PETIT
VERDOT CHATEAU MAZEYRES*

Languedoc - minervois

2017 DOMAINE DE L'OSTAL AOC SYRAH
CARIGNAN GRENACHE MOURVEDRE
GRAND VIN – MINERVOIS LA LIVINERE

Beef styles

KRÄUTERBUTTER

American kobe

DOVER SOLE \$58.7

Mix it up - salads + bowls

HERITAGE SALAD \$10.9

Nicht kategorisiert

MANDARINENSORBET

Suppen

SMOKED BELLPEPPER SOUP \$13.0

PAPRIKA-RAUCH-SÜPPCHEN \$13.0

Lamm

RACK OF LAMB UNDER HERB CRUST

LAMMKARREE MIT
KRÄUTERKRUSTE \$56.5

Gratin

FRIESISCH BLUE CHEESE \$6.5

HERB CRUST \$5.4

Coffee

CAPPUCCINO \$6.0

ESPRESSO \$4.3

Heritage Speisekarte



Chile

2020 ESCUDO ROJO CHARDONNAY
RESERVA BARON PHILIPPE DE
ROTHSCHILD – CASABLANCA VALLEY

016 CARMENERE RESERVA CALITERRA
(MONDAVI ERRAZURIZ) – COLCHAGUA
VALLEY

Surf & turf

HALBER GRÖNLAND HUMMER \$31.5

ADDED HALF LOBSTER \$31.5

Franken

2021 DAMASZENER STAHL SILVANER
QBA WEINGUT WINZERHOF STAHL –
AUERNHOFEN

2021 DAMASZENER STAHL SCHEUREBE
QBA WEINGUT WINZERHOF STAHL –
AUERNHOFEN

Argentinien

2020 CHARDONNAY TERRAZAS DE LOS
ANDES – ARGENTINIEN

2018 GRAND MALBEC SINGLE VINEYARD
LAS COMPUERTAS TERRAZAS DE LOS
ANDES – MENDOZA

Loire

2018 SAUVIGNON BLANC – POUILLY
FUME AOC ALPHONSE MELLOTT*

2020 SANCERRE SAUVIGNON BLANC –
SANCERRE AOC MICHEL THOMAS

Kaffee

LATTE MACCHIATO \$6.5

KAFFEE

Venetien

2017 BROLO CAMPOFIORIN CORVINA
RONDINELLA OSELETA IGT MASI
AGRICOLA

2016 AMARONE DELLA VALPOLICELLA
DOCG RISERVA CORVINA RONDINELLA
OSELETA MOLINARA MASI AGRICOLA

Wachau

2020 RIED FRAUENGÄRTEN GRÜNER
VELTLINER FEDERSPIEL WEINGUT
JAMEK – JOCHING

2020 RIED LOIBENBERG GRÜNER
VELTLINER SMARAGD WEINGUT KNOLL
UNTERLOIBEN

Australien

2015 FUTURES SHIRAZ PETER
LEHMANN – BAROSSA VALLEY

2017 KALIMNA BIN 28 SHIRAZ
PENFOLD'S – BAROSSA VALLEY

Gratiniert

FRIESISCH BLUE KÄSE \$6.5

KRÄUTERKRUSTE \$5.4

Rochelt

WACHAUER MARILLE

HOLLERMANDEL

Rueda d.o.

2020 VERDEJO BODEGAS MARQUES DE
RISCAL – ELCIEGO

2018 SAUVIGNON BLANC BODEGAS
MARQUES DE RISCAL – ELCIEGO

Heritage Speisekarte



Südtirol

2019 PINOT BIANCO KRISTALLBERG
DOC WEINGUT ELENA WALCH – TRAMIN
KALTERN

2017 CASTEL RINGBERG LAGREIN
RISERVA DOC WEINGUT ELENA WALCH
– TRAMIN

Leithaberg

2015 EICHKOGEL BLAUFRÄNKISCH
ZWEIGELT WEINGUT KOLLWENTZ
GROSSHÖFLEIN

2018 JOHANNESHÖHE BLAUFRÄNKISCH
WEINGUT GEORG PRIELER ST.
LAURENT*

Saint émilion aoc

2018 CABERNET MERLOT CHATEAU
BERNATEAU – SAINT ÉMILION GRAND
CRU

2016 MERLOT CABERNET FRANC
CHATEAU FONROQUE – SAINT ÉMILION
GRAND CRU CLASSE*

Haut medoc aoc

2015 CABERNET MERLOT PETIT
VERDOT CHATEAU SAINT AHON – CRU
BOURGEOIS

2015 CABERNET SAUVIGNON MERLOT
CHATEAU ARNAULD

Starters

FILET OF BEEF TARTAR \$20.6

GOAT CHEESE PUMPKIN
'BRIOCHETTA ' \$19.6

FLAMED GLEN DOUGLAS
SALMON \$20.6

Rheinhessen

2020 WEISSBURGUNDER CHARDONNAY-
GROHSARTIG WEINGUT GROH –
BECHTHEIM

2020 QVINTERRA GRAUER BURGUNDER
WEINGUT KÜHLING-GILLOT,
BODENHEIM*

2019 HASE CUVÉE ROT WEINGUT
KÜHLING-GILLOT, BODENHEIM

Piemont

2021 GAVI DI GAVI DOCG VILLA SPARINA
ALESSANDRIA

2017 BAROLO NEBBIOLO DOCG
WEINGUT COPPO

2018 BARBERA D' ALBA DOC AZIENDA
AGR. LUCIANO SANDRONE CUNEO

Rioja doca

2017 PROXIMO TEMPRANILLO
GRACIANO MAZUELO BODEGAS
MARQUES DE RISCAL – ELCIEGO

2016 TEMPRANILLO GARNACHA
RESERVA BODEGAS MARQUES DE
MURRIETA – CASTILLO YGAY

2012 TEMPRANILLO GRACIANO
MAZUELO GRAN RESERVA BODEGAS
MARQUES DE RISCAL – ELCIEGO

Italien / italy

2020 BELDOSSO LUGANA DOC MASI
AGRICOLA*

2020 NEGROAMARO SANGIOVESE LIFILI
– ROSSO SALENTO A6MANI – APULIEN

2019 IL COLOMBI CHIANTI CLASSICO
DOCG SANGIOVESE CANAILOLO
COLORINO CASTELLO DI QUERCETO
TOSKANA

Heritage Speisekarte



Österreich / austria

2020 GRÜNER VELTLINER WEINGUT
WESZELI LANGENLOIS*

2018 BEERENAUSLESE ZWEIGELT
WEINGUT KRACHER NEUSIEDLERSEE

2018 BEERENAUSLESE ZWEIGELT
WEINGUT KRACHER – NEUSIEDLERSEE

Davinum luxury

BRANDY W1, JAHRGANG 1953

GEWÜRZTRAMINER T1

BRANDY W1, VINTAGE 1953

Fisch

STEINBUTT-KOTELETT \$52.2

TURBOT TRANCHE ON THE BONE \$52.2

SEETEUFEL \$47.8

THUNFISCH-TAGLIATA \$47.8

Main

BRAISED DUCK – BAKED CRISPY

KINGFISH CARAMELIZED

REGIONAL SADDLE OF DEER

FLAMED PINEAPPLE \$16.3

Gemüse

GEBRATENE PILZE SCHALOTTE
JUNGER LAUCH \$9.8

GRÜNES BOHNEN CASSOULET
PANCETTA \$7.6

GERÖSTETER BLUMENKOHL
SRIRACHA AHORNSIRUP \$7.6

EDAMAME UMAMI SALZ \$9.8

Rhone

2019 LES MEYSONNIERS SYRAH
CROZES HERMITAGE AOC DOMAINE M.
CHAPOUTIER – TAIN

2016 MONIER DE LA SIZERANNE SYRAH
HERMITAGE AOC DOMAINE M.
CHAPOUTIER – TAIN

2019 LA BERNARDINE GRENACHE
SYRAH CHATEAUNEUF DU PAPE
DOMAINE M. CHAPOUTIER – TAIN

2016 AMETHYSTE SYRAH COTE ROTIE
AOC DOMAINE VIGNOBLES LEVET –
AMPUIS

Rheingau

2020 EINS, ZWEI, DRY RIESLING QBA
WEINGUT JOSEF LEITZ – RÜDESHEIM

2020 MAGIC MOUNTAIN RIESLING QBA
WEINGUT JOSEF LEITZ – RÜDESHEIM

2018 HALLGARTEN RHEINSCHIEFER
RIESLING WEINGUT PETER JAKOB
KÜHN, OESTRICH-WINKEL*

2019 SANKT NIKOLAUS RIESLING
GROSSE LAGE WEINGUT PETER JAKOB
KÜHN, OESTRICH-WINKEL*

Usa

2016 SUNDIAL CHARDONNAY FETZER
CALIFORNIA*

2019 EROICA RIESLING CHATEAU STE.
MICHELLE DR. LOOSEN – COLUMBIA
VALLEY

2018 MERLOT CHATEAU STE. MICHELLE
COLUMBIA VALLEY – WASHINGTON
STATE

2018 COLD CREEK CABERNET
SAUVIGNON CHATEAU STE. MICHELLE
COLUMBIA VALLEY – WASHINGTON
STATE

Heritage Speisekarte



Champagne rosé

PIPER HEIDSIECK ROSE SAUVAGE
PINOT NOIR PINOT MEUNIER
CHARDONNAY

VEUVE CLIQUOT PONSARDIN BRUT
ROSÉ PINOT NOIR PINOT MEUNIER
CHARDONNAY

VEUVE CLICQUOT ROSÉ VINTAGE 2012
PINOT NOIR PINOT MEUNIER
CHARDONNAY

MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL ROSÉ
PINOT NOIR PINOT MEUNIER
CHARDONNAY

Champagne demi sec

MOËT CHANDON NECTAR IMPERIAL
PINOT NOIR PINOT MEUNIER

MOËT CHANDON ICE PINOT NOIR PINOT
MEUNIER

VEUVE CLIQUOT PONSARDIN RICH
PINOT NOIR PINOT MEUNIER

VEUVE CLIQUOT PONSARDIN RICH
ROSÉ PINOT NOIR PINOT MEUNIER

Magnumflaschen / magnum bottles

2016 EINS, ZWEI, DRY RIESLING QBA
WEINGUT JOSEF LEITZ – RÜDESHEIM
RHEINGAU

2013 TERRE DI TUFİ VERNACCIA
CHARDONNAY TERUZZI PUTHOD –
TOSKANA

2017 WEISSBURGUNDER CHARDONNAY
GROHSFORMAT QBA WEINGUT GROH –
BECHTHEIM RHEINHESSEN

2016 BEAUMONT CONSTABLE HOUSE
SHIRAZ CABERNET BEAUMONT WINES –
WALKER BAY – SÜDAFRIKA

Restaurant kategorie

BAR

VEGAN

VEGETARIER

NACHTISCH

Saucen

SAUCE BEARNAISE

HERITAGE STEAK SAUCE

KRÄUTERBUTTER

HERITAGE STEAKSAUCE

TERIYAKI JUS

Vegetables

FRIED MUSHROOMS SHALLOTS
LEEK \$9.8

GREEN ASPARAGUS SESAME \$13.0

GREEN BEAN CASSOULET
PANCETTA \$7.6

ROASTED CAULIFLOWER
SRIRACHA MAPLE SYRUP \$7.6

EDAMAME UMAMI SALT \$9.8

Pfalz

2020 RIESLING WEINGUT ÖKONOMIERAT
REBHOLZ – SIEBELDINGEN*

2018 CHARDONNAY R – GROSSE LAGE,
BARRIQUE WEINGUT ÖKONOMIERAT
REBHOLZ – SIEBELDINGEN*

2017 WACHENHEIM R RIESLING
WEINGUT DR. BÜRKLIN WOLF
WACHENHEIM*

2018 CABERNET SAUVIGNON QBA
WEINGUT ZELT – LAUMERSHEIM

Heritage Speisekarte



2014 R IM SONNENSCHNEIN
SPÄTBURGUNDER GG BARRIQUE
WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ
SIEBELDINGEN*

Digestif

EDELBRENNEREI GUD-BROOK

EDELBRENNEREI DIRKER

GRAPPA SIBONA

NOBLE DISTILLERY GUD-BROOK

NOBLE DISTILLERY DIRKER

Südafrika

2018 CHENIN BLANC BEAUMONT WINES
– WALKER BAY

2020 HOPE MARGUERITE CHENIN
BLANC BEAUMONT WINES – WALKER
BAY

2018 BEAUMONT PINOTAGE BEAUMONT
WINES – WALKER BAY

2017 BEAUMONT DANGERFIELD SYRAH
BEAUMONT WINES – WALKER BAY

2018 BIG EASY SHIRAZ CABERNET
SAUVIGNON ERNIE ELS WINES –
WESTERN CAPE

Mosel

2019 SCHIEFERSTEIL RIESLING QBA
WEINGUT MARKUS MOLITOR –
BERNKASTEL

2018 ZELTINGER HIMMELREICH
RIESLING KABINETT, FEINHERB
WEINGUT MARKUS MOLITOR –
BERNKASTEL

2019 WEHLENER SONNENUHR RIESLING
SPÄTLESE, FRUCHTSÜSS WEINGUT
MARKUS MOLITOR – BERNKASTEL

2020 SAAR RIESLING QBA WEINGUT
VAN VOLXEM – WILTINGEN

2020 RIESLING ALTE REBEN QBA
WEINGUT VAN VOLXEM – WILTINGEN

Hauptsächlich

GESCHMORTE ENTE – KNUSPRIG
GEBACKEN

KARAMELLISIERTER KÖNIGSFISCH

HEIMISCHER HIRSCHRÜCKEN

KEKSTEIG

GEFLÄMMTE ANANAS \$16.3

Neue welt / new world

2020 ESCUDO ROJO CHARDONNAY
RESERVA BARON PHILIPPE DE
ROTHSCHILD – CASABLANCA VALLEY –
CHILE

2021 SAUVIGNON BLANC CLOUDY BAY –
NEUSEELAND

2020 HOPE MARGUERITE CHENIN
BLANC BEAUMONT WINES – WALKER
BAY SÜDAFRIKA

2020 BEAUMONT THE HERITAGE
SELECTION BEAUMONT FAMILY WINES –
WALKER BAY

2019 CABERNET SAUVIGNON
TERRAZAS DE LOS ANDES – MENDOZA

Vorspeisen

TATAR VOM RINDERFILET \$20.6

SUPPE DER MARKEN \$12.0

ZIEGENKÄSE KÜRBIS
'BRIOCHETTA ' \$19.6

GEFLÄMMTER GLEN DOUGLAS
LACHS \$20.6

HERITAGE SALAT \$10.9

BUTTERNUT KÜRBIS \$26.1

Heritage Speisekarte



Burgund

2020 SAINT MARTIN CHARDONNAY –
CHABLIS AOC DOMAINE MICHEL
LAROCHÉ

2018 LES VAILLONS CHARDONNAY –
CHABLIS 1ER CRU DOMAINE JEAN PAUL
BENOIT DROIN

2018 BEAUNE DU CHATEAU
CHARDONNAY 1ER CRU AOC BARRIQUE
DOMAINE BOUCHARD PERE ET FILS –
BEAUNE

2019 CHARDONNAY MEURSAULT AOC
DOMAINE BOUCHARD PERE ET FILS –
BEAUNE

2019 CHASSAGNE MONTRACHET
CHARDONNAY 1ER CRU GRAND VIN DE
BOURGOGNE DOMAINE BRUNO COLIN –
BEAUNE

2019 PULIGNY MONTRACHET
CHARDONNAY 1ER CRU LES PERRIERES
GRAND VIN DE BOURGOGNE DOMAINE
FRANCOIS CARILLON – BEAUNE

Speisen werden u.a. mit folgenden Zutaten zubereitet

KÄSE

TUNFISCH

MAIS

GARNELEN

SCHOKOLADE

TOMATEN

Folgende Arten von Gerichten werden serviert

STEAK

VORSPEISE

SUPPE

LAMM

LAMMKOTELETTS

MIESMUSCHELN

Beilagen

HERITAGE FRIES ROSEMARY
PARMESAN CHEESE TRUFFLED
MAYONNAISE \$9.8

TRUFFLED POTATO MASH \$8.7

HERITAGE FRIES ROSMARIN
PARMESAN TRÜFFELMAYONNAISE \$9.8

GETRÜFFELTES
KARTOFFELPÜREE \$8.7

CAJUN WEDGES AVOCADO AIOLI \$7.6

GRÜNER SPARGEL SESAM \$13.0

KLEINER CAESAR SALAT \$5.4

Toskana

2020 TERRE DI TUFİ VERNACCIA
CHARDONNAY TERUZZI&PUTHOD –
TOSKANA

2018 IL COLOMBI CHIANTI CLASSICO
DOCG SANGIOVESE CANAILOLO
COLORINO CASTELLO DI QUERCETO

2019 GUIDALBERTO CABERNET
SAUVIGNON MERLOT TENUTA SAN
GUIDO

2013 SOLARE SANGIOVESE MALVASIA
NEGRA IGT CAPANNELLE SIENA

2016 BRUNELLO DI MONTALCINO
SANGIOVESE DOCG MARCHESI DE'
FRESCO BALDI – TENUTA CASTEL
GIOCONDO

2016 50 50 SANGIOVESE MERLOT IGT
CAPANNELLE – CHIANTI AVIGNONESI –
MONTEPULCIANO

2010 L'APPARITA MERLOT IGT
CASTELLO DI AMA SIENA

Heritage Speisekarte



Frankreich / france

RUINART BRUT ROSÉ CHARDONNAY
PINOT NOIR

2020 SAUVIGNON BLANC MOUTON
CADET BARON PHILIPPE DE
ROTHSCHILD – BORDEAUX AOC

2020 GRENACHE SYRAH- BELLERUCHE
DOMAINE M. CHAPOUTIER – COTES DU
RHONE AOC

2018 BARON HENRI CABERNET
SAUVIGNON MERLOT BARON PHILLIPE
DE ROTHSCHILD – BORDEAUX AOC

2021 WHISPERING ANGEL CHATEAU
D'ESCLANS PROVENCE

2019 MOUTON CADET RÉSERVE
SAUTERNES AOC SEMILLON
SAUVIGNON BLANC MUSCADELLE
BARON PHILLIPE DE ROTHSCHILD

2020 SANCERRE PINOT NOIR ROSÉ
DOMAINE MICHEL THOMAS – LOIRE

Deutschland / germany

GELDERMANN SEKT BRUT HERITAGE
EDITION PINOT NOIR PINOT MEUNIER
CHARDONNAY

2020 RIESLING QBA WEINGUT
ALLENDORF – RHEINGAU

2020 RIESLING PORPHYR FEINHERB
WEINGUT HEXAMER – MEDDERSHEIM
NAHE

2020 WEISSBURGUNDER WEINGUT
HEXAMER – MEDDERSHEIM NAHE

2020 GRAUBURGUNDER HERITAGE
EDITION QBA WEINGUT FRANZ KELLER
– BADEN

2019 BERMATINGER SPÄTBURGUNDER
WEINGUT MARKGRAF VON BADEN
BERMATINGEN

2021 EINS-ZWEI-DRY PINOT NOIR ROSÉ
WEINGUT LEITZ – RHEINGAU

Nachspeisen



WÄRMERER
SCHOKOLADENKUCHEN \$16

CRÈME BRÛLÉE \$16.3

KARAMELLISIERTE
ZITRONENTARTE \$16.3

KÜRBIS PANNA COTTA \$16.3

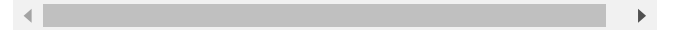
HERITAGE PRALINEN \$3.3

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN \$16.3

CAMELIZED LEMON TARTE \$16.3

PUMPKIN PANNA COTTA \$16.3

HERITAGE PRALINES \$3.3



Champagne

PIPER HEIDSIECK BRUT PINOT NOIR
PINOT MEUNIER CHARDONNAY

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT
PINOT NOIR PINOT MEUNIER
CHARDONNAY

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN EXTRA
BRUT EXTRA OLD PINOT NOIR PINOT
MEUNIER CHARDONNAY

VEUVE CLICQUOT VINTAGE 2012 PINOT
NOIR PINOT MEUNIER CHARDONNAY

MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL PINOT
NOIR PINOT MEUNIER CHARDONNAY

PERRIER – JOUËT BRUT PINOT NOIR
PINOT MEUNIER CHARDONNAY

2008 LA GRANDE DAME VEUVE
CLICQUOT PONSARDIN BRUT PINOT
NOIR CHARDONNAY

2012 DOM PERIGNON BRUT PINOT NOIR
CHARDONNAY

GRANDE CUVÉE KRUG BRUT PINOT
NOIR CHARDONNAY PINOT MEUNIER

2002 RARE PIPER HEIDSIECK PINOT
NOIR CHARDONNAY

Heritage Speisekarte



Heritage

An der Alster 52-56, 20099
Hamburg, Germany

Öffnungszeiten:

Sonntag 18:00-22:00
Montag 18:00-22:00
Dienstag 18:00-22:00
Mittwoch 18:00-22:00
Donnerstag 18:00-22:00
Freitag 18:00-22:00
Samstag 18:00-22:00

Gemacht mit [speisekarte.menu](https://www.speisekarte.menu)

