

„choose happy!“

...ganz nach diesem Motto verwöhnen wir Sie im heyligenstaedt

Liebe Gäste,

herzlich willkommen bei uns im heyligenstaedt! Wenn Sie uns zum ersten Mal besuchen, werden Sie schnell feststellen, dass unser Motto *„choose happy“* nicht dem Zufall überlassen wurde. Bei uns sollen Sie sich wie zu Hause fühlen: Zwanglos, entspannt und ohne festen Dresscode. Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie einen kühlen Drink und tauchen Sie ein in unsere Erlebnisküche.

Backstage

Die Leidenschaft fürs Kochen packte unseren Chef de Cuisine Markus Leidner bereits im Kindesalter. Die Küche seiner italienischen Mama war immer das Herzstück der Familie und diesem Grundsatz ist er sich bis heute treu geblieben. Mit einem starken Team aus jungen, kreativen Köchen im Rücken werden täglich fantastische, kulinarische Köstlichkeiten in allen Dimensionen gezaubert.

Traditionelle Kochkunst im „Retro Style“ neu zu interpretieren ist das Markenzeichen seiner Küche. Durch die Verbindung aus präzisiertem Handwerk, hochwertigen und frischen Zutaten sowie einer professionellen Planung, gelingt es unsere Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen.

About us

Seit seiner Eröffnung am 1. September 2012 ist das HOTEL & RESTAURANT heyligenstaedt ein Ort an dem Gäste zu Familie und Freunden werden. Geleitet von dem Ehepaar Bettina und Markus Leidner steht unser Haus für Kreativität, Liebe zum Detail und gastronomischen Gaumenschmaus.

EVENT Tipps

Do., 19.09.19 It's Tasting Time mit Kai Schattner

Gin und Wein, lass das sein - nicht mit uns! Lassen Sie sich von Wein und Gin regionaler Weingüter inspirieren. 65€ p. Pers. inkl. Snacks & ausgewählte Gin Cocktails + Wein

Di., 24.09.19 Kochkurs: ALENA meets Heyligenstaedt

Tauchen Sie für vier Stunden in kulinarische Welten ein und lernen Sie von den Kochprofis des „Heyligenstaedt“ die Kunst der Zubereitung eines 3-Gänge-Menüs.
Anmeldung via ALENA | 99€ p. Pers. inkl. Menü | 17:30-21:30 Uhr

Do., 17.10.19 *Choose Happy Thursday!* After Work in der Alten Gießerei

FEIER ABEND! Drinks, Musik by DJ Freddy & friends, mehr braucht man nicht für einen gelungenen Feierabend. 12€ p. Pers. inkl. Welcome Drink & Knabbereien | ab 18:30 Uhr

Do., 24.10.19 It's Tasting Time mit Kai Schattner

Pinot Noir | 65€ p. Pers. inkl. Snacks & Wein | 19:00 Uhr

Sa., 09.11.19 Küchenparty

Kulinarische Highlights, Drinks & Music.
125€ p. Pers. inkl. Speisen & Getränke | 18:30 Uhr

So., 01.12.19 Gourmet Brunch

Genießen Sie in entspannter und komfortabler Atmosphäre die unschlagbare Kombi aus Frühstück und Mittagessen.
90 € p. Pers. inkl. Speisen & Getränke | 11:00 Uhr

Di., 24.12.19 X-MAS Lunch 2019

Keine Zeit für eine Weihnachtsfeier? Wie wäre es mit einem feinen X-MAS Lunch zwischen Office und Meeting? 49 € p. Pers. inkl. Buffet & Getränke
Termine: Mo., 02.12., Do., 05.12., Fr., 06.12. | Mo., 09.12., Do., 12.12., Fr., 13.12.
Mo., 16.12., Do., 19.12., Fr., 20.12.

VORSPEISEN

Thunfisch Sashimi, Avocado, getrocknete Tomaten, Miso 18€

tuna sashimi, avocado, miso, dried tomatoes

Mehr Fisch geht wirklich nicht! In der japanischen Küche wird Sashimi als beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch bezeichnet. Komponiert mit Avocado und Miso, eine Delikatesse!

Carne Cruda (Kalbstatar), Pilzsalat, Tomatenpesto, Kapern 16€

calf tatar, mushroom salad, tomato pesto, capers

Würzige Kapern treffen auf herrlich vollmundiges Tomatenpesto. In Verbindung mit einem schmackhaften Pilzsalat, die perfekte Begleitung für unser Carne Cruda.

Junger Mangoldsalat, Enoki, Avocado, Reis-Essig, Quinoa 13€

Chard salad, enoki mushroom, avocado, rice vinegar, quinoa

Knackig, farbenfroh und voller Power. Gepaart mit dem Superfood Quinoa, veredelt mit Reis-Essig und Avocado einfach eine unschlagbare Kombination.

Jakobsmuscheln, Gelbe Beete 16€

scallops, yellow pray

Die Gelbe Bete ist wie ihre rote Schwester voll mit wertvollen Nährstoffen. Wussten Sie, dass die Jakobsmuschel eines der wenigen Schalentiere ist, das sich freischwimmend im Wasser bewegen kann. Und „Augen“ hat diese Muschel auch.

SUPPEN

Krustentier-Bisque, Bio Riesengarnele 13 €

crustacean bisque, organic king prawn

Darf's ein bisschen Meer sein? Die cremige Suppe aus Krusten- und Schalentieren ist eine feine französische Delikatesse.

Spicy Garnelensuppe - „Heyco Style“ 13€

spicy shrimp soup « Heyco Style »

Spicy, unglaublich köstlich und nach dem Heyco Style kreiert.
Ein Klassiker den Sie sich nicht entgehen lassen sollten

Kürbis-Kokossuppe, geröstete Erdnüsse 9€

Pumpkin-coconut soup, roasted peanuts

Die proteinreiche Nuss umhüllt von Kürbis und Kokos
Ein gesunder Genuss der obendrein noch köstlich mundet.

Steinpilzsuppe 10€

mushroom soup

Der Steinpilz, einer der edelsten Speisepilze in unseren Breiten. Ein feines Süppchen, dass Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

HAUPTGERICHTE

Seeteufel, Zitronengras-Schaum, lila Kartoffeln, grüner Spargel 32€

monkfish, lemongrass-foam, purple potatoes, green asparagus

Schon gewusst, dass man den Seeteufel auch als „Zwiebel des Meeres“ bezeichnen könnte? Er hat wie das Gemüse sieben Häute, die ihn vor Kälte schützen. Das feste Fleisch und sein vorzügliches Aroma machen ihn zurecht zu einer beliebten Delikatesse.

Anchorena Lammcarrée, Kartoffel-Artischockenragout, karamellisierte Perlzwiebeln 37€

anchorena lamb karee, potatoe-artichoke ragout, caramelized pearl onions

Das Lamm entspricht dem höchsten Qualitätslevel und erlangt durch die irländischen Meeresbriesen eine besonders würzige Note.

Pulpo, geräuchte Paprika, Safranrisotto 29€

octopus, smoked peppers, risotto made with saffron

Mediterranes Feeling bringen die Meeresbewohner in Begleitung vom cremigen Italienklassiker mit fein herben Safrannoten sowie geräucherter Paprika mit sich.

Kikok Maishähnchenbrust, Kürbisrisotto, Amaretti, Lauch 27€

Kikok corn chicken, risotto with pumpkin, amaretti, leek

Unsere All-Stars in einem Gericht vereint.

Basic Food zum Niederknien. P.S. Kikok steht für eine artgerechte Aufzucht durch mehr Platz und Bewegung, mehr Geschmack durch langsames Wachstum, sorgloser Genuss durch Aufzucht ohne Antibiotika.

Ramen Soup „heyco Style“ 19€

ramen soup “heyco style”

Die klassische japanische Suppe nach dem „heyco Style“ interpretiert ein echter trendiger Renner, nicht nur in New York sondern auch im mittelhessischen Gießen

LEIDNER'S KLASSIKER

Krustentier-Bisque, Bio Riesengarnele 13€

Crustacean bisque, organic king prawn

Darf's ein bisschen Meer sein? Die cremige Suppe aus Krusten- und Schalentieren ist eine französische Delikatesse.

Bio Riesengarnelen aus dem Josper Grill, Chili, junger Knoblauch Pimientos de Padrón 15€

Organic king prawns from the Josper Grill, chili, young garlic, padron peppers

Wer's spicy mag, ist hier an der richtigen Adresse. Kribbelnde Schärfe und Aromen der Wunderknolle zur frischen Meeresbrise. Mit Fernwehgarantie.

60hrs US-Short Rib, Paprika, Süßkartoffelpüree Pimientos de Padrón, Sojalack 30€

60hrs US short rib, paprika, sweet mashed potatoes, padron peppers, soy lacquer

Für Weltenbummler. Südamerika meets Asien. Zart rauchiges Fleisch mit süß-säuerlicher Kombo. Perfekt ausbalanciert.

dazu ein Heyligenstaedter dunkel 0,3l 3,60€
oder Tempranillo, Finca Antigua, Spanien 0,1l 5,50€

Josper

Das rohe Fleisch zischt hörbar, als es den Rost über den glühend heißen Kohlen berührt.

Die Vordertür des Josper Grills wird geschlossen, sodass das Fleisch bei einer konzentrierten Rundumhitze von bis zu 350 Grad schonend weiterbrutzeln kann.

Angelehnt an die traditionelle spanische Grillkunst, bietet der Josper Grill ein einzigartiges Geschmackserlebnis für eine anspruchsvolle Zielgruppe. Die innovative Kombination aus Indoor Grill und Backofen vereint scheinbare Gegensätze: Saftige Zartheit gepaart mit ganz besonderen Raucharomen.

Chef de cuisine Markus Leidner verwöhnt Sie exklusiv bei uns im heyligenstaedt mit einzigartigen Kreationen aus dem Josper Grill.

Beef

Bock auf Fleisch? Dann müssen Sie jetzt ganz stark sein. Warum? Hier erwartet Sie amerikanische Steak-Kultur der Extraklasse, die Ihnen die Entscheidung nicht leicht machen könnte. Fragen? Fragen! Wir beraten sie gerne.

GREATER OMAHA NEBRASKA BEEF

Saftig grüne Weiden, soweit das Auge reicht. Unendliche Steppenlandschaften. In Freiheit grasende Angus-Rinder. Entsteht da ein Bild in Ihrem Kopf? Perfekt. Aber das ist kein Marketing Kunstgriff, sondern genau unter solchen Bedingungen liefern die Rinder aus dem Mittleren Westen das perfekte Fleisch. Wer mitreden will, überzeugt sich selbst.

US-Filetspitzen Stroganoff | Kartoffelstock 26€

US fillet tips, stroganoff, mashed potatoes

Langsam gegart – besonders saftig, zart und würzig

Ohne Schnickschnack. Dauerbrenner.

Rinderfilet

beef filet

Bohnenragout, Selleriepüree, French Fries, Café de Paris Butter
bean ragout, celery mash, french fries, Café de Paris Butter

Das edelste Teilstück vom Rind – unglaublich zart und sehr mager

180g 42€

230g 52€

Porterhouse-Steak 1.200g für 2 Personen am Tisch tranchiert 96€

Porterhouse steak 1.200g for 2 persons carved at the table, hash browns, summer vegetables

Typischer T-Knochen – er teilt das Porterhouse in Roastbeef und Filet

Kartoffelrösti, Sommergemüse

LOUIS MENÜ

Alles muss man selber machen. Stimmt ja gar nicht! Fix und fertig zusammengestellt.
Perfekt aufeinander abgestimmt.

Thunfisch Sashimi | Avocado | getrocknete Tomaten | Miso
tuna sashimi, avocado, dried tomato, miso

~

Jakobsmuschel | wilder Blumenkohl | Curry Kaschmir
scallops, wild cauliflower, curry cashmere

~

Gin-Sorbet | Tonic Schaum
gin sorbet, tonic foam

~

Anchorena Lammcarrée | Kartoffel-Artischockenragout
karamellierte Perlzwiebeln
anchorena lamb karee, potatoe-artichoke ragout, caramelized pearl onions

~

Piña Colada
piña colada

4- Gang Menü 78€

Wine flight: 34€

VEGI-MENÜ

Ganz ohne Fleisch und Fisch präsentieren sich unsere Vegi-Liebliche. Marktfrisches Gemüse und gesunde Früchte geben hier den Ton an.
Wir stehen drauf.

Junger Mangoldsalat | Enoki | Avocado | Reis-Essig | Quinoa
chard salad, enoki (mushroom), avocado, rice vinegar, quinoa

~

Kürbis-Kokossuppe | geröstete Erdnüsse
pumpkin-coconut soup, roasted peanuts

~

Aubergine | getrocknete Tomate | Basilikum
karamellisierter Ziegenkäse | wilder Rucola
aubergine, dried tomatoes, basil, caramelized goat cheese, arugula

~

Zwetschgenröster | Frühlingsrolle vom Milchreis | Vanilleeis
plums, rice pudding spring rolls, vanilla ice cream

4 Gang Menü 46€

Wine flight: 30€

DESSERT

Brombeere, dunkle Schokolade, Cassis 14€

blackberry, dark chocolate, cassis

Zartbitter Schokomousse 70% Michel Cluizel, Mangosorbet 12€

bittersweet chocolate mousse 70% michel cluizel, mango sorbet

Piña Colada 13€

piña colada

Zwetschgenröster, Frühlingrolle vom Milchreis, Vanilleeis 12€

plums, rice pudding spring rolls, vanilla ice cream

2 Giessen Gin Pralinen mit Espresso 5€

2 Giessen gin pralines with espresso