



HEKTOR

Restaurant • Wein • Bar

Speisekarte





Usbekische Speisen

MORKOWTSCHA

Karottensalat nach Art des Hauses 6.50

BABA GANOUSH

gegrillte Aubergine mit Tahina, Olivenöl
und Lavash 8.30

HUMMUS

Kichererbsenpüree mit Tahina 7.20

TSCHEBUREK

traditionelle Teigtasche mit Rind
dazu "Adjika" Soße 8.30

TSCHEBUREK "HEKTOR"

traditionelle Teigtasche mit Mozzarella
und Spinat dazu Joghurt 7.30

MANTY

5 gedämpfte Teigtaschen mit Rind &
Lamm dazu Joghurt 19.80

LÜLA KEBAB

2 Spieße aus Rind mit Grillgemüse, Lavash
Brot und Zwiebeln dazu "Adjika" Soße 25.50

PILAW

traditionelles Reisgericht mit Lamm und
Möhren dazu gemischter Salat 19.80



Usbekische Speisen

PELMENI BEEF

10 Teigtaschen mit Rind dazu saisonaler Salat und Schmand 16.20

PELMENI KLASSISCH

10 Teigtaschen mit Rind & Schwein dazu saisonaler Salat und Schmand 16.20

PELMENI SPINAT

10 Teigtaschen mit Spinat dazu saisonaler Salat, Schmand und Parmesan 15

WARENIKI

10 Teigtaschen mit Kartoffelstampf dazu saisonaler Salat und Schmand 13.90

STARTER SELECTION FÜR 2

Baba Ganoush, Morkowtscha, Hummus 21

STARTER SELECTION FÜR 4

Baba Ganoush, Morkowtscha, Burrata, Rinder Carpaccio, Thunfisch Tartar 48



Vorspeisen

RINDERTARTAR auf Trüffelcreme	21,50
RINDERCARPACCIO mit Rucolasalat und Parmesan	17,50
VITELLO TOMATO dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße	17,00
BURRATA auf Cherrytomaten und Basilikum	17,50
THUNFISCH TARTAR auf Avocado und Mango	19,00
SCAMPI IM TEMPURATEIG mit hausgemachter Chilli - Mayonnaise	22,50
GEBRATENE BABY - CALAMARETTI auf rote Beete Carpaccio	17,00
HEKTOR VORSPEISE Rindercarpaccio - Vitello Tomato, gegrilltes Gemüse und Mozzarella	22,50



Salate

SALAT DER SAISON

mit gebratenen Garnelen ODER
Rinderfiletscheiben 17.80

CHERRYTOMATENSALAT

mit roten Zwiebeln und Basilikum 8.50

RUCOLA SALAT

mit Parmesan und Pinienkernen 12.50

LEBER SALAT

mit gebratener Kalbsleber in Balsamico -
Honig Soße 15.50

GEMISCHTER SALAT

Salat der Saison 7.50

SALAT HEKTOR

mit Hähnchenbrust und Mozzarella 14.50

Suppen

TOMATENSUPPE

mit Mozzarella und Basilikum 7.50

FISCHSUPPE

nach Art des Hauses mit gerösteten
Knoblauchbrot 14.50

KARTOFFEL CREMESUPPE

mit Trüffelöl 8.50



Pasta

PENNE ALL' ARRABIATA in einer scharfer Tomatensoße und Basilikum	12.50
PENNE POLLO mit Hähnchenbrust und Gemüse in Tomaten - Sahnesoße	14.50
SPAGHETTI AGLIO E OLIO mit Knoblauch pikant in Olivenöl optional auch mit Scampis	12.50
SPAGHETTI COSTOLETTA mit Lammkotelett, Kapern und getrockneten Tomaten in Cherry - Kräutersoße	22.50
TAGLIOLINI FILETTI mit Filetstreifen und Champignons in Rahmsoße	18.50
TORTELLONI mit Steinpilzfüllung in Sahnesoße	18.50



Fleischgerichte

RINDERFILET - VOM GRILL (250G)
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln mit
Pfeffersoße oder Barolosoße (+ 3.00) 34.50

ENTRECOTE - VOM GRILL (250G)
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln 31.00

KALBSLEBER
in Butter - Salbei Soße mit Kartoffelpüree 24.50

LAMMKOTELETT - VOM GRILL
auf Rucola mit Parmesan in Kräutermarinade 28.50

LAMMKARRE
mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln in
Kräutersoße 31.50

KALBSKOTELETT
in Butter - Salbeisoße mit Gemüse und
Rosmarinkartoffeln 32.50

WIENER SCHNITZEL
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und
Preiselbärkonfitüre 32.50



Zum Teilen

CHATEAUBRIAND (600G)
für 2 Personen, mit Barolo - und Pfeffersoße 79.00
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln

TOMAHAWK STEAK
Grass Fed Beef 1kg - 1,5kg | saisonales 11,90/
Grillgemüse | 2 Saucen 100g
für 2 bis 4 Personen
(Preis pro 100 g Rohgewicht)

Fisch

SCAMPI HEKTOR
Großgarnelen in Kräuter - Knoblauch 31.50
Marinade pikant dazu Cherrytomaten

SCAMPI SAFRAN
Großgarnelen in Safran - Minz Soße 34.50

THUNFISCH STEAK
in Sesammantel mit Balsamico - Honigsoße 26.60

LACHSFILET
mit Pommery - Senf Soße 24.50

DORADEN FILET
in Kräuter - Knoblauch Marinade mit 26.50
Cherrytomaten

**ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT GEMÜSE UND
ROSMARINKARTOFFELN SERVIERT**



Beilagen

FRENCH FRIES	5.00
SÜSSKARTOFFEL POMMES MIT TRÜFFEL MAYONNAISE	6.70
BRATKARTOFFELN	6.70
CHAMPIGNONS GEDÜNSTET	5.60
GRILLGEMÜSE	8.50
„ADJIKA“ SAUCE	3.00
PFEFFER SAUCE	4.00

Desserts

TORTE "NAPOLEON," (HAUSGEMACHT)	8.90
CREME BRÛLÉE (HAUSGEMACHT)	6.70
ITALIENISCHES SORBET / EIS 2 KUGELN (VANILLE, SCHOKOLADE, MANGO UND ZITRONE)	6.70
CHEESE CAKE "HEKTOR"	8.00



LIEBE GÄSTE!

WIR FREUEN UNS ÜBER IHREN BESUCH!

ALLE SPEISEN BEREITEN WIR SELBST MIT VON
UNS AUSGEWÄHLTEN PRODUKTEN ZU. DABEI
ACHTEN WIR SEHR AUF NACHHALTIGKEIT,
ÖKOLOGISCHEN ANBAU UND HERKUNFT.

DA WIR KEINE FERTIG- BZW. HALBFABRIKATE
VERWENDEN, KANN ES BEIM ZUBEREITEN ZU
WARTEZEITEN KOMMEN. WIR GEBEN UNSER
BESTES, SIE ZUFRIEDEN ZU STELLEN UND BITTEN
UM IHR VERSTÄNDNIS.

LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN
BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH BITTE BEIM
SERVICE. GERNE GIBT IHNEN UNSERE SEPARATE
ALLERGIKER KARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN
SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.

WIR WERDEN, SOWEIT MÖGLICH, IHREN
WÜNSCHEN BEI DER INHALTLICHEN ANPASSUNG
DER GERICHTE ENTGEGENKOMMEN.

ALLE PREISE SIND IN EURO. TRINKGELD IST
NICHT INKLUSIVE.

UNSER TEAM WÜNSCHT IHNEN EINE
ANGENEHME ZEIT IM RESTAURANT HEKTOR.