

*Das  
Restaurant*

# Speisen

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist Kunst!  
Genießen Sie ein paar schöne Stunden in unserem  
Restaurant...

# Das Restaurant

## VORSPEISEN

- Wachtelterrine** € 13,50  
an kleinem Linsensalat mit jungem Gemüse  
und Tomaten-Orangenchutney  
*Dielheimer Teufelskopf, Rosé Kabinett trocken, Weingut Koch, Dielheim*
- Salat von Zuckerschoten** € 14,00  
Nadelböhnchen, Pfifferlingen, Kirschtomaten  
und gebackenem Kalbsbäckchen  
*St. Michael, Lemberger-Weißherbst Q.b.A. trocken, Weingärtner Cleebrohn-Güglingen*
- Marinierte Scheiben vom Rinderfilet** € 14,50  
mit gehobeltem Parmesan und Rucolapesto  
*Vino Palatino, Spätburgunder Rosé feinherb, Winzerkeller Wiesloch*

## SUPPEN

- Tomatenessenz** € 6,50  
mit Ricotta Ravioli
- Pfifferlingssuppe** € 6,50  
mit Speck, Croutons und Sahnehäubchen

## HAUPTGERICHTE

<b>Tranchen vom schottischen Lachs</b>	€	<b>23,00</b>
auf Blattspinat mit Pinienkernen, Rucolasauce und sautierten Kräuterkartoffeln		
<i>Schriesheimer Rittersberg, Piont Noir Blanc de Noirs Kabinett trocken, WZG Schriesheim</i>		
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	€	<b>24,50</b>
an cremigem Pfifferlingsrisotto mit Kräuterschaum		
<i>Dielheimer Teufelskopf, Weißer Burgunder „S“ Kabinett trocken-Barrigue, Weingut Koch, Dielheim</i>		
<b>Maispouardenbrust</b>	€	<b>19,50</b>
in Rotwein mit Pfifferlingen, gefüllten Kartoffeln und Zuckerschoten		
<i>Spätburgunder Premium „S“ trocken, Weingut Plag, Kürnbach</i>		
<b>Geschmortes Kalbsbäckle</b>	€	<b>22,50</b>
mit Pfifferlingen und Lauchrisotto		
<i>Rosé, Weingut Klenert, Kraichgau</i>		
<b>Lammrückenfilet</b>	€	<b>26,50</b>
unter der Paprika-Feta-Kruste mit Pistazienkartoffeln und confiertem Gemüse		
<i>Malscher Rotsteig, Merlot Qualitätswein trocken- Barrigue-Ausbau, Weingut Hummel, Malsch</i>		

# Das Restaurant

## PALATIN KLASSIKER

<b>Wiener Schnitzel</b>	€	19,00
vom Kalb mit Bratkartoffeln		
<i>Malscher Ölbaum, Chardonnay Kabinett trocken, Weingut Hummel, Malsch</i>		
<b>Schweinelendchen</b>	€	17,00
in Champignonrahm mit Eierspätzle		
<i>Schriesheim Rittersberg, St.Laurent Rotwein Q.b.A trocken, WZG</i>		
<b>Rumpsteak (250g) „Strindberg“</b>	€	22,50
unter der Dijon-Schalottenhaube mit gebackenen Kartoffelspalten und Speckbohne		
<i>Malscher Rotsteig, Lemberger Q.b.A trocken, Weingut Hummel, Malsch</i>		
<b>Rinderfilet</b>	€	29,50
mit Pfeffersauce, gebackenen Kartoffelspalten und Speckbohnen		
<i>Cuveé „3 Klang“, Qualitätswein trocken, Weingut Ihle, Rauenberg</i>		

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Tagliatelle</b>	€	13,50
mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Kräutersahne		
<i>Schriesheimer Rittersberg, Grauer Burgunder Kabinett trocken, Winzergenossenschaft Schriesheim</i>		
<b>Tortellini</b>	€	9,50
mit Ricottafüllung auf Rucola in hausgemachtem Pesto und Parmesansplitt <sup>8</sup>		
<i>Leimener Herrenberg, Riesling Kabinett trocken, Weingut Adam Müller, Leimen</i>		

# Das Restaurant

## DESSERT

<b>Lasagne von weißer Schokolade</b> mit Himbeeren	€	8,50
<b>Sorbetvariation</b> von Früchten der Saison	€	7,50
<b>Schokoladentörtchen</b> mit flüssigem Kern auf Schattenmorellen mit Pistazieneis	€	8,50
<b>Glacierter Ziegenkäse<sup>1</sup></b> mit Gewürztomaten	€	9,50
<b>Internationale Käseauswahl</b> mit hausgemachter Feigenmarmelade	€	11,50

## UNSER DESSERT HIGHLIGHT

<b>nN3 Nachwuchs Riesling</b>	0,10 l	€	9,40
<b>Weingärtner Cleebrohn-Güglingen</b>	0,50 l	€	46,00
<i>92 Punkte Gault&amp;Millau 2017</i>			

# Das Restaurant

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Paniertes Putenschnitzel</b> mit Pommes Frites und Ketchup	€ 6,50
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes Frites und Ketchup	€ 6,50
<b>Panierte Fischstäbchen</b> mit Pommes Frites	€ 6,50
<b>Spaghetti mit Tomatensoße</b>	€ 5,00
<b>Eierspätzle mit Bratensauce</b>	€ 5,00
<b>1 Paar Wiener</b> mit Pommes Frites	€ 5,00

# Das Restaurant

## DIE KLEINE KARTE

In der Zeit von 22:00 – 23:00 Uhr hält unsere Küche folgende ausgewählte Speisen für Sie bereit:

<b>Kraftbrühe mit Mark- und Grießklößchen<sup>8</sup></b>	€	6,50
<b>Carpaccio vom Bayerischen Rinderfilet</b> mariniert mit Johannisbeer-Balsamico und Sesam-Salz-Royal, mit Kirschtomaten, Ruccola und Parmesansplitt <sup>8</sup>	€	14,50
<b>Tapas-Teller</b> von mariniertem Gemüse und Mozzarella	€	12,50
<b>Elsäßer Flammkuchen</b> mit Speckstreifen, Zwiebeln und Creme Fraîche <sup>1,8</sup>	€	8,00
<b>Tagliatelle</b> mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Kräutersahne	€	13,50
<b>Winzersalat mit Weintrauben</b> und gebratenen Putenstreifen	€	10,50
<b>Bunter Salatteller</b> mit zwei gebratenen Garnelenspießen	€	13,50
<b>Wurstsalat mit Brot und Butter</b>	€	7,50
<b>Wurstsalat mit Pommes oder Bratkartoffeln</b>	€	9,00
<b>Rumpsteak (250g)</b> mit Dijonsenf-Schalottenhaube, Wedges und Speckbohnen	€	22,50
<b>Internationale Käseauswahl</b> mit hausgemachter Feigenmarmelade und Weintrauben	€	11,50

Das  
Restaurant

# Getränke

„Der Wein erfindet nichts, er schwatzt's nur aus.“  
In diesem Sinne, auf Ihr Wohl und auf einen  
schönen Abend in unserem Restaurant...

*Friedrich Schiller*



# Das Restaurant

## APERITIF

<b>Martini</b> bianco <sup>8</sup> , extra dry <sup>8</sup> , rosso <sup>8</sup>	5 cl	€	3,70
<b>Campari<sup>1</sup> Soda</b>	5 cl	€	5,50
<b>Campari<sup>1</sup> Orange</b>	5 cl	€	5,50
<b>Acáo - Prosecco</b> Acáo, Prosecco, Sanddornlikör, Mineralwasser, Limette, Minze	0,2 l	€	5,90
<b>Pimms James</b> Pimms N°1, Prosecco, Ginger Beer, Orange, Minze	0,2 l	€	6,50
<b>Aperol Sprizz</b> Aperol <sup>1</sup> , Weißwein oder Prosecco, Mineralwasser	0,2 l	€	5,90
<b>Kir – Sekt</b> Cassisse, Hausmarke Sekt	0,1 l	€	4,50

## CHAMPAGNER- SEKT - PROSECCO

Palatin Sekt Hausmarke	0,75 l	€	24,50
Cuvée trocken	0,10 l	€	3,70
Prosecco Mionetto Vivo	0,75 l	€	31,00
Vino Spumante - Extra Dry	0,10 l	€	4,50
Moët & Chandon	0,75 l	€	83,00
Brut Imperial – Champagner	0,10 l	€	11,40
Secco Rosé	0,75 l	€	28,40
Qualitätspierwein	0,10 l	€	4,20
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen			
Pecco	0,75 l	€	26,90
Perlendes Traubengetränk – <b>alkoholfrei</b>	0,10 l	€	4,00
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen			

## WEIßWEIN

### Badische Weißweine

2014	Wieslocher Spitzenberg Grauer Burgunder Kabinett trocken Weingut Holfelder, Wiesloch	0,75 l	€	24,20
2015/2016	Schriesheimer Rittersberg Grauer Burgunder Kabinett trocken Winzergenossenschaft Schriesheim	0,75 l	€	24,20
2015/2016	Leimener Herrenberg Riesling Kabinett trocken Weingut Adam Müller, Leimen	0,75 l	€	26,40
2015	Auxerrois Kabinett trocken Weingut Ihle, Rauenberg	0,75 l	€	26,70
2014	Schriesheimer Rittersberg Pinot Noir Blanc de Noirs Kabinett trocken Winzergenossenschaft Schriesheim	0,75 l	€	22,80

# Das Restaurant

## Badische Weißweine

2015	Weißer Burgunder Premium trocken Weingut Plag, Kürnbach	0,75 l	€	26,70
2013	Dielheimer Teufelskopf Weißer Burgunder „S“ Kabinett trocken – Barrique Weingut Koch, Dielheim	0,75 l	€	38,40
2014/2015	Wieslocher Spitzenberg Chardonnay Kabinett trocken Weingut Holfelder, Wiesloch	0,75 l	€	23,90
2014	Malscher Ölbaum Chardonnay Kabinett trocken Weingut Hummel, Malsch	0,75 l	€	36,80
2015	Malscher Rotsteig Sauvignon Blanc „S“ Spätlese trocken Weingut Hummel, Malsch	0,75 l	€	36,60
2013/2014	Schriesheimer Rittersberg Sauvignon blanc Q.b.A. trocken Winzergenossenschaft Schriesheim	0,75 l	€	34,30

# Das Restaurant

## Württembergische Weißweine

2015	Cleebronner Michaelsberg Rivaner Kabinett trocken Weingärtner Cleebronn-Güglingen	0,75 l	€	21,90
2015	Herzog Christoph Riesling Qualitätswein trocken Weingärtner Cleebronn-Güglingen	0,75 l	€	27,90

## UNSER DESSERT HIGHLIGHT

nN3 Nachwuchs Riesling Weingärtner Cleebronn-Güglingen <i>92 Punkte Gault&amp;Millau 2017</i>	0,10 l	€	9,40
	0,50 l	€	46,00

## ROSÉWEIN

### Badische Roséweine

2014	Dielheimer Teufelskopf Rosé Kabinett trocken Weingut Koch, Dielheim	0,75 l	€	24,90
2016	Rosé Weingut Klenert, Kraichgau	0,75 l	€	23,60

### UNSERE EMPFEHLUNG

2016	VINO PALATINO Spätburgunder Rosé feinherb Winzerkeller Wiesloch <i>Ein Wein aus dem „Projektweinberg PALATIN“ Gehegt, gepflegt und gelesen von unseren Mitarbeitern</i>	0,75 l	€	28,00
------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---	-------

### Württembergischer Roséwein

2015	St. Michael Lemberger-Weißherbst Q.b.A. trocken Weingärtner Cleeborn-Güglingen	0,75 l	€	22,70
------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------	---	-------

## ROTWEIN

### Badische Rotweine

2014	Dielheimer Teufelskopf Spätburgunder „S“ Qualitätswein trocken Weingut Koch, Dielheim	0,75 l	€	26,20
2014	Spätburgunder Premium „S“ trocken Weingut Plag, Kürnbach	0,75 l	€	37,20
2016	Schriesheimer Rittersberg St. Laurent Rotwein Q.b.A.trocken Winzergenossenschaft Schriesheim	0,75 l	€	26,20
2015	Leimener Kreuzweg Lemberger Spätlese trocken Weingut Adam Müller, Leimen	0,75 l	€	39,40
2012	Cuveé „3 Klang“ Qualitätswein trocken Weingut Ihle, Rauenberg	0,75 l	€	38,80
2014	Malscher Rotsteig Merlot Qualitätswein trocken - Barrique-Ausbau Weingut Hummel, Malsch	0,75 l	€	48,30

# Das Restaurant

## Württembergische Rotweine

2015	Cleebronner Michaelsberg Samtrot Kabinett halbtrocken Weingärtner Cleebronn-Güglingen	0,75 l	€	24,90
2014	Herzog Christoph Lemberger Qualitätswein trocken Weingärtner Cleebronn-Güglingen	0,75 l	€	27,90

## Italienischer Rotwein

2015	Santa Christina Rosso IGT Toscana	0,75 l	€	29,70
------	-----------------------------------------	--------	---	-------

## Französischer Rotwein

2014	Côtes du Rhône Secret de Famille Domaines Paul Jaboulet Aîné	0,75 l	€	28,00
------	--------------------------------------------------------------------	--------	---	-------



## OFFENE WEINE

### Weißweine

Malscher Weißburgunder	0,2 l	€	6,00
Q.b.A. trocken	0,1 l	€	3,40
Weingut Hummel, Malsch			
Schriesheimer Rittersberg	0,2 l	€	6,90
Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,1 l	€	3,90
Winzergenossenschaft Schriesheim			
Leimener Herrenberg	0,2 l	€	7,40
Riesling Kabinett trocken	0,1 l	€	4,10
Weingut Adam Müller, Leimen			
Cleebronner Michaelsberg	0,2 l	€	6,20
Rivaner Kabinett trocken	0,1 l	€	3,50
Weingärtner Cleebronn-Güglingen			

## OFFENE WEINE

### Roséweine

St. Michael	0,2 l	€	6,50
Lemberger-Weißherbst Q.b.A. trocken Weingärtner Cleebronn-Güglingen	0,1 l	€	3,70
Dielheimer Teufelskopf	0,2 l	€	7,00
Rosé Spätlese trocken Weingut Koch, Dielheim	0,1 l	€	3,90
Vino Palatino	0,2 l	€	7,80
Spätburgunder Rosé feinherb Winzerkeller Wiesloch	0,1 l	€	4,30

*Ein Wein aus dem Projektweinberg „Palatin“ – gehegt und gepflegt von unseren Mitarbeitern*

# Das Restaurant

## OFFENE WEINE

### Rotweine

Malscher Spätburgunder	0,2 l	€	6,20
Spätburgunder Rotwein Q.b.A. trocken Weingut Hummel, Malsch	0,1 l	€	3,50

Schriesheimer Rittersberg	0,2 l	€	7,40
St. Laurent Rotwein Q.b.A. trocken Winzergenossenschaft Schriesheim	0,1 l	€	4,10

Cleebronner Michaelsberg	0,2 l	€	7,00
Samtrot Kabinett halbtrocken Weingärtner Cleebronn-Güglingen	0,1 l	€	3,90

Herzog Christoph	0,2 l	€	7,80
Lemberger Qualitätswein trocken Weingärtner Cleebronn-Güglingen	0,1 l	€	4,30

### Schorle

Weinschorle	0,2 l	€	4,20
weiß, rot oder rosé süß oder sauer	0,1 l	€	2,50

# Das Restaurant

## BIERE

### Biere vom Fass

Welde No.1 Pils	0,20l	€	2,30
Welde No.1 Pils	0,30l	€	2,90
Welde No.1 Pils	0,50l	€	4,10
Welde Weizen hell	0,30l	€	2,90
Welde Weizen hell	0,50l	€	4,10

### Flaschenbier

Welde Weizen dunkel	0,50l	€	4,10
Welde Weizen alkoholfrei	0,50l	€	4,10
Welde alkoholfreies Pils	0,33l	€	2,90
Welde Naturradler	0,33l	€	2,90

# Das Restaurant

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### Mineralwasser

Schwarzwald Sprudel	0,25 l	€	2,30
Exklusiv Mineralwasser Medium	0,75 l	€	5,70
Schwarzwald Sprudel	0,25 l	€	2,30
Exklusiv Mineralwasser Naturell	0,75 l	€	5,70
Schwarzwald Sprudel Edelsteinwasser	0,75 l	€	7,70
Natürliches Mineralwasser still			
Tafelwasser	0,50 l	€	2,50

### Limonaden

Coca Cola	0,33 l	€	2,90
Coca Cola light	0,33 l	€	2,90
Fanta	0,33 l	€	2,90
Sprite	0,33 l	€	2,90
Mezzo Mix	0,33 l	€	2,90
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	€	2,90
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	€	2,90
Thomas Henry Ginger Ale	0,20 l	€	2,90

### Trendgetränke

Acáo – Der SMART Drink	0,25 l	€	3,00
Red Bull	0,25 l	€	3,90

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### Säfte, Fruchtsäfte, Nektare & Schorlen

Granini Apfel	0,20 l	€	2,60
Granini Orange	0,20 l	€	2,60
Granini Ananas	0,20 l	€	3,10
Granini Banane	0,20 l	€	3,10
Granini Kirsch	0,20 l	€	3,10
Granini Maracuja	0,20 l	€	3,10
Granini Pfirsich	0,20 l	€	3,10
Granini Johannisbeere	0,20 l	€	3,10
Granini Tomate	0,20 l	€	3,10
Schwarzwald Sprudel Apfelsaftschorle	0,25 l	€	2,60
Orangensaftschorle	0,40 l	€	3,90
Nektar/Fruchtsaftschorle	0,40 l	€	4,90

Alle Säfte, Fruchtsäfte und Nektare auch in 0,4 l erhältlich

# Das Restaurant

## HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crème <sup>2</sup>	€	2,20
Espresso <sup>2</sup>	€	2,10
Espresso doppelt <sup>2</sup>	€	3,90
Milchkaffee <sup>2</sup>	€	3,80
Latte Macchiato <sup>2</sup>	€	3,80
Cappuccino <sup>2</sup>	€	3,80
Heiße Schokolade	€	3,40

**Auf Wunsch bereiten wir Ihnen alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert zu.**

# Das Restaurant

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen,  
dass unsere Speisen stets frisch für Sie zubereitet werden.  
Trotzdem fordert der Gesetzgeber die Kenntlichmachung der in Lebensmittel enthaltenen Zusatzstoffe.

Bitte beachten Sie auch unsere  
Allergengekennzeichnete Karte.  
Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung.

## **Zusatzstoffkennzeichnung**

- |                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1 = mit Farbstoff            | 2 = koffeinhaltig                   |
| 3 = mit Süßungsmittel        | 4 = enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 = chininhaltig             | 6 = mit Geschmacksverstärker        |
| 7 = mit Antioxidationsmittel | 8 = mit Konservierungsstoffen       |
| 9 = taurinhaltig             | 10 = geschwärzt                     |
| 11 = geschwefelt             |                                     |

Alle Preise sind Inklusivpreise  
und beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.