

Genießen Sie ein paar schöne Stunden
in unserem Restaurant.

Als Erstes

Kürbisflan geröstete Maronen knuspriger Salbei Ziegenkäse Apfelgel	€ 16,00
Carpaccio Aubergine Sesamvinaigrette Kibbeh Parmesan Rucola	€ 17,00
Gebeizter Lachs Kartoffelplätzchen Meerrettich Gurke süß-sauer Grapefruitperlen Feldsalat	€ 17,00
Caesar Salad Parmesan Croûtons Bacon	€ 14,00
Bunte Blattsalate Rohkost Hausdressing Parmesan	€ 12,00
mit Putenbruststreifen	€ 16,00
mit Garnelen	€ 19,00

Flüssiges

Wildkraftbrühe Rehaultaschen Schnittlauch	€ 9,00
Hokkaidokürbis Kokos Ingwer Crumble	€ 9,00
Hummerschaumsuppe Zitronengras-Espuma Garnele	€ 10,00

Teigware & Vegetarisch

Kürbistarte gerösteter Kürbis Ziegenkäse Feldsalat	€ 18,00
Mafaldine Hirschragout Pecorino Birnen-Preiselbeer-Chutney	€ 20,00
Risotto Kürbis Birnen Walnüsse Taleggio	€ 17,00
	mit Garnelen € 24,00
	mit Rinderstreifen € 23,00

Hauptsache

Wildragout Valrhona Kuvertüre Haselnuss Spätzle Preiselbeer-Birne	€ 30,00
Schweineschnitzel Käsesauce Bratkartoffeln Feldsalat	€ 28,00
Entenbrust Orangenjus Rotkohl Quitte Schwarzwurzeln Herzoginkartoffeln	€ 27,00
Duroc-Schweinekarree Pastinakenpüree junger Lauch Schwarzer Knoblauch Betevariation Polenta	€ 26,00
Kabeljau Kräuterkruste Safranfenchel Kürbis-Kartoffelschnitte Trüffelsauce	€ 26,00
Dry Aged Beefburger Brioche Bun Comté Steakhouse-Pommes (vegetarische Option möglich)	€ 20,00
Pulled Chicken Burger Frühlingslauch Sriracha- Mayonnaise Süßkartoffelpommes	€ 22,00

Unser Menüvorschlag

Kürbissuppe
Kokos | Ingwer

Roastbeef | Balsamicojus
Bimi | Kürbisgnocchi

Crème brûlée

€ 47,00

Endlich ...

Zimtschnecke
karamellisierte Walnuss | Mascarpone-
Zitronencreme | Bergmilch-Joghurteis € 9,00

Quitten-Crème brûlée
Zwetschgen | Pistazieneis € 9,00

Käseauswahl
Chutney | Trauben € 12,00

Zusatzstoffkennzeichnung Speisen

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 allergen gekennzeichnete Karte.

- 1 = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2 = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 4 = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8 = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13 = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 = Schwefeldioxid und Sulfite
(in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung.

In diesem Sinne, auf Ihr Wohl und
auf einen schönen Abend in unserem Restaurant.

Aperitif

Martini bianco, extra dry, rosso	5 cl € 6,00
Campari Soda	5 cl € 7,50
Campari Orange	5 cl € 7,50
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren	0,2 l € 7,50
Pimms James Pimms N°1, Prosecco, Ginger Beer, Orange, Minze	0,2 l € 7,50
Aperol Sprizz Aperol, Weißwein oder Prosecco, Mineralwasser	0,2 l € 7,50
Aperol Sprizz (alkoholfrei) Orangen- und Grenadinesirup, alkoholfreier Sekt, Mineralwasser	0,2 l € 6,50
Kir – Sekt Cassisse, Hausmarke Sekt	0,1 l € 6,00

Champagner-Sekt-Prosecco

Palatin Winzer Sekt	0,75 l € 27,00
Weißburgunder extra trocken	0,1 l € 4,00
Pinot Brut „Nature“	0,75 l € 35,00
Weingut Clauer, Heidelberg	0,1 l € 7,00
Secco Rosé	0,75 l € 28,00
Qualitätsperlwein	0,1 l € 4,50
Weingärtner Cleeborn-Güglingen	
„Zero“ (alkoholfrei)	0,75 l € 29,00
Alkoholfreier Sekt	0,1 l € 4,50
Weingut Clauer, Heidelberg	
Secco Rosé	0,75 l € 29,00
Weingut Clauer, Heidelberg	0,1 l € 4,50

Offene Weißweine

Badische Weißweine

2023 Leimener Herrenberg	0,75 l € 26,00
Weißburgunder Kabinett fruchtig	0,2 l € 8,50
Weingut Adam Müller, Leimen	0,1 l € 5,00

2023 – Premium –	0,75 l € 28,00
Grauburgunder trocken	0,2 l € 8,50
Weingut Philipp Plag, Kürnbach	0,1 l € 5,00

2024 Sauvignon Blanc	0,75 l € 28,00
Qualitätswein trocken	0,2 l € 9,00
Weingut Clauer, Heidelberg	0,1 l € 5,00

2022 „Alte Rebe“	0,75 l € 28,00
Riesling trocken	0,2 l € 9,00
Winzer von Baden, Wiesloch	0,1 l € 5,00

2021 Malscher Ölbaum	0,75 l € 29,00
Sauvignon Blanc Kabinett trocken	
Weingut Hummel, Malsch	

Badische Weißweine

2022 „Bronner“ (Bio-zertifiziert) 0,75 l | € 29,00
Rebsorte Bronner, Kabinett trocken
Weingut Leonard, Ebringen

2022 „Cuvée GeorG“ 0,75 l | € 32,50
Cuvée aus Burgundern, Chardonnay, Auxerrois
Weingut Seeger, Leimen

2023 „Esprit“ 0,75 l | € 28,00
Grauburgunder trocken
Weingut Bosch, Kronau

2021 „Lias Epsilon“ 0,75 l | € 37,00
Riesling trocken – fruchtig
Weingut Bosch, Kronau

Württembergische Weißweine

2021 Herzog Christoph 0,75 l | € 30,00
Riesling Qualitätswein trocken
Weingärtner Cleeborn-Güglingen

2020 Muskateller 0,75 l | € 28,00
Weingut Häusermann, Sternenfels

Offene Roséweine

Badische Roséweine

2022 Lemberger – hell gekeltert trocken	0,75 l € 28,00
Weingut Plag, Kürnbach	0,2 l € 9,00
	0,1 l € 5,00

UNSERE EMPFEHLUNG:

2023 Vino Palatino	0,75 l € 25,00
Spätburgunder Rosé feinherb	0,2 l € 8,00
Winzer von Baden, Wiesloch	0,1 l € 4,50

Ein Wein aus dem „Projektweinberg PALATIN“

Gehegt, gepflegt und gelesen von unseren Mitarbeitenden.

Württembergische Roséweine

2022 Spielart Rosé	0,75 l € 28,00
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon trocken	0,2 l € 9,00
Weingut Bosch, Kronau	0,1 l € 5,00

Offene Rotweine

Badische Rotweine

2020 „Alte Rebe“	0,75 l € 28,00
Lemberger trocken	0,2 l € 9,00
Winzer von Baden, Wiesloch	0,1 l € 5,00
2023 Merlot	0,75 l € 28,00
Weingut Adrian Zimmer, Odenheim	0,2 l € 9,00
	0,1 l € 5,00
2017 Spätburgunder	0,75 l € 28,00
Barrique trocken	0,2 l € 9,00
Weingut Ihle, Baden	0,1 l € 5,00
2023 fire	0,75 l € 27,00
Portugieser, Cab.Mitos und Lemberger	0,2 l € 8,50
halbtrocken	0,1 l € 5,00
Weingut Bosch, Kronau	

Badische Rotweine

2021 „AnnA“ Cuvée, Blaufränkisch & Schwarzriesling Weingut Seeger, Leimen	0,75 l € 36,00
2018 „Dreiklang“ Rotweincuvée, Spätb.-, Blaufränk.- & Syrah Weingut Ihle, Rauenberg	0,75 l € 28,00
2020 „C5“ Cuvée Weingut Ihle, Rauenberg	0,75 l € 28,00
2017 Syrah Q.b.A, Barrique trocken Weingut Ihle, Baden	0,75 l € 39,00
2016 Malscher Rotsteig Lemberger Reserve trocken Weingut Hummel, Malsch	0,75 l € 35,00

Württembergische Rotweine

2016 „Herzog Christoph“
Lemberger Qualitätswein trocken
Weingärtner Cleeborn-Güglingen 0,75 l € 29,00

2018 Zweigeltrebe
VDP Gutswein trocken
Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach 0,75 l € 35,00

Ausflug in die Pfalz

2019 „Aufwind“ Sauvignon Blanc trocken Weingut Hensel, Bad Dürkheim	0,75 l € 30,00
2022 Dirmsteiner „vom Kalkmergel“ Chardonnay trocken, VDP Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	0,75 l € 31,00
2022 „Ein PS“ – Riesling trocken Weingut Gehrig, Weisenheim	0,75 l € 27,00
2021 Blanc de Noir – Merlot trocken Weingut Gehrig, Weisenheim	0,75 l € 27,00
2020 „Mano Negra“ – Rotwein Cuvée trocken Cabernet & Blaufränkisch Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	0,75 l € 31,00
2019 „Tohuwabohu“ Rotwein Cuvée Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Weingut Markus Schneider, Ellerstadt	0,75 l € 36,00

International

Italienischer Rotwein

2017 Santa Christina
Rosso IGT Toscana

0,75 l | € 28,00

Französischer Rotwein

2015 Côtes du Rhône
Secret de Famille
Domaines Paul Jaboulet Aîné

0,75 l | € 27,00

Biere

Biere vom Fass

Welde No.1 Pils	0,3 l	€ 4,00
	0,5 l	€ 5,00

Welde Weizen hell	0,3 l	€ 4,00
	0,5 l	€ 5,00

Flaschenbiere

Welde alkoholfreies Pils	0,33 l	€ 4,00
--------------------------	--------	--------

Welde Naturradler	0,33 l	€ 4,00
-------------------	--------	--------

Welde alkoholfreies Weizen	0,5 l	€ 5,00
----------------------------	-------	--------

Maisel's Weisse Weizen dunkel	0,5 l	€ 5,00
-------------------------------	-------	--------

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Teinacher Gourmet medium	0,25 l	€ 3,00
	0,75 l	€ 6,50
Teinacher Gourmet naturell	0,25 l	€ 3,00
	0,75 l	€ 6,50

Limonaden

Fritz-Kola	0,33 l	€ 4,00
Fritz-Kola zuckerfrei	0,33 l	€ 4,00
Fritz-Mischmasch	0,33 l	€ 4,00
Fritz-Limo Orange	0,33 l	€ 4,00
Fritz-Limo Apfel-Kirsch-Holunder	0,33 l	€ 4,00
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	€ 4,00
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	€ 4,00

Säfte, Fruchtsäfte, Nektare & Schorlen

Niehofts Vaihinger Apfel	0,2 l	€	3,50
Niehofts Vaihinger Orange	0,2 l	€	3,50
Niehofts Vaihinger Maracuja	0,2 l	€	3,50
Niehofts Vaihinger Johannisbeere	0,2 l	€	3,50
Teinacher Apfelschorle	0,33 l	€	4,00
Teinacher Apfel-Johannisbeere	0,33 l	€	4,00
Fritz-Spritz Bio-Rhababersaftschorle	0,33 l	€	4,00
Saftschorlen	0,2 l	€	3,50
	0,4 l	€	5,50

Digestif

Williams Christ Birnenbrand Weingut Adam Müller, Leimen	2 cl € 3,00
Mirabellenwasser Weingut Adam Müller, Leimen	2 cl € 3,00
Sauerkirschwasser Weingut Adam Müller, Leimen	2 cl € 3,00
Himbeergeist Weingut Adam Müller, Leimen	2 cl € 3,00
Waldhimbeerlikör Weingut Adam Müller, Leimen	2 cl € 3,00
Weinbergpfirsichlikör Edelobstbrennerei Ziegler	2 cl € 3,00
Grappa Nonino Chardonnay	2 cl € 4,50

Digestif

Jägermeister	4 cl	€	4,00
Fernet Branca	4 cl	€	4,50
Ramazzotti	4 cl	€	4,50
Averna	4 cl	€	4,00
Sambuca	4 cl	€	4,50
Ouzo	4 cl	€	4,00
Sauza Tequila Gold	2 cl	€	2,50
Sauza Tequila Silver	2 cl	€	2,50

Heißgetränke

Tasse Kaffee Crème	€	3,00
Espresso	€	2,50
Espresso doppelt	€	4,00
Milchkaffee	€	4,50
Latte Macchiato	€	4,50
Cappuccino	€	4,50
Heiße Schokolade	€	4,00
Tasse Tee	€	3,00

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert zu.

Zusatzstoffkennzeichnung Getränke

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 allergen gekennzeichnete Karte.

1 = mit Farbstoff

2 = koffeinhaltig

3 = mit Süßungsmittel

4 = enthält eine Phenylalaninquelle

5 = chininhaltig

6 = mit Geschmacksverstärker

7 = mit Antioxidationsmittel

8 = mit Konservierungsstoffen

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung.