

Das
Restaurant

Speisen

**„Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst!“**

François VI. Duc de La Rochefoucauld

Genießen Sie ein paar schöne Stunden in unserem
Restaurant.

Das Restaurant

VORSPEISEN

Gegrillter Butternutkürbis
Ziegenkäse | gebrannte Macadamia | Honig € 13,00

Gebeizter Lachs
Süßkartoffelrösti | Meerrettich | Feldsalat € 14,00

Mille-feuille
Rind | Kartoffeln | Essiggemüse | Wachtelei € 14,00

SUPPEN

Kürbis
Steirisches Öl | geröstete Kürbiskerne € 7,00

Topinambur
Kerbelöl | geräucherte Ente € 7,00

Das Restaurant

FLEISCH

Kalbstafileispitz Wurzelgemüse Pommes Parisienne Meerrettich	€	23,00
Kassler von der Ente Getrüffeltes Spitzkohl Schupfnudel Mohn	€	24,00
Entrecôte Kräutersaitlinge geräucherter Sellerie Kartoffelplätzchen	€	27,00

FISCH

Kabeljaufilet Paprikaschaum Mini Mangold Papaya Risotto	€	24,00
--	---	-------

Das Restaurant

VEGETARISCH

Risotto
Anapurna Curry | glasierte Weintrauben | gebackener Ziegenkäse € 16,00

DESSERT

Schokoladenschnitte
Stachelbeere | Schokoerde | Olivenöleis € 8,00

Das Restaurant

BISTROKARTE

Montag bis Freitag von 12:00 bis 22:00 Uhr

Samstag und Sonntag von 18:00 bis 22:00 Uhr

Bunte Blattsalate	€	8,00
verschiedene Rohkost Hausdressing Parmesan		
mit Rinderstreifen	€	14,00
mit Garnelen	€	16,00
Spaghetti		
Basilikum Tomate Parmesan	€	15,00
mit Garnelen	€	19,00
„Palatin Bacon Burger“	€	12,00
Salatgarnitur BBQ-Sauce Pommes Frites		
Wiener Bauernschnitzel	€	21,00
Kalbshälfte Speck Zwiebeln Beilagensalat Bratkartoffeln		
Internationale Käseauswahl	€	8,50
Apfelchutney Trauben		

Das
Restaurant

Getränke

**„Der Wein erfindet nichts,
er schwatzt's nur aus.“**

Friedrich Schiller

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

Das Restaurant

APERITIF

Martini bianco ⁸ , extra dry ⁸ , rosso ⁸	5 cl	€	4,00
Campari¹ Soda	5 cl	€	5,50
Campari¹ Orange	5 cl	€	5,50
Acáo - Prosecco Acáo, Prosecco, Sanddornlikör, Mineralwasser, Limette, Minze	0,2 l	€	6,00
Pimms James Pimms N°1, Prosecco, Ginger Beer, Orange, Minze	0,2 l	€	6,50
Aperol Sprizz Aperol ¹ , Weißwein oder Prosecco, Mineralwasser	0,2 l	€	6,50
Kir – Sekt Cassise, Hausmarke Sekt	0,1 l	€	4,50

Das Restaurant

CHAMPAGNER- SEKT - PROSECCO

Palatin Winzer Sekt	0,75 l	€	26,50
Riesling extra trocken	0,10 l	€	4,00
„Blanche“ Blanc de Noir Sekt, brut	0,75 l	€	35,00
Weingut Hummel, Malsch	0,375 l	€	18,00
	0,10 l	€	5,00
Moët & Chandon	0,75 l	€	83,00
	0,375 l	€	41,00
Prosecco Mionetto Vivo	0,75 l	€	30,00
Vino Spumante – Extra dry	0,10 l	€	4,50
Secco Rosé	0,75 l	€	28,00
Qualitätssperlwein	0,10 l	€	4,50
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen			
Pecco	0,75 l	€	27,00
Perlendes Traubengetränk – alkoholfrei	0,10 l	€	4,00
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen			

Das Restaurant

WEIßWEIN

Badische Weißweine

2020	Wieslocher Spitzenberg	0,75 l	€	25,00
	Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,2 l	€	6,50
	Weingut Holfelder, Wiesloch	0,1 l	€	3,50
2020	Leimener Herrenberg	0,75 l	€	25,00
	Weißburgunder Kabinett fruchtig	0,2 l	€	6,50
	Weingut Adam Müller, Leimen	0,1 l	€	3,50
2020	Schriesheimer Rittersberg	0,75 l	€	25,50
	Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,2 l	€	7,00
	Winzergenossenschaft Schriesheim	0,1 l	€	3,50
2020	Cabernet Blanc	0,75 l	€	28,00
	Qualitätswein trocken	0,2 l	€	8,00
	Weingut Ihle, Rauenberg	0,1 l	€	4,50
2019	Johann Philipp Bronner	0,75 l	€	28,00
	Riesling „Alte Rebe“ trocken	0,2 l	€	8,00
	Winzer von Baden, Wiesloch	0,1 l	€	4,50

Das Restaurant

Badische Weißweine

2020	Wieslocher Spitzenberg	0,75 l	€	25,50
	Chardonnay Kabinett trocken	0,2 l	€	7,00
	Weingut Holfelder, Wiesloch	0,1 l	€	3,50
2019	Gewürztraminer Spätlese	0,75 l	€	29,00
	Weingut Clauer, Heidelberg	0,2 l	€	8,50
		0,1 l	€	4,50
2019	Chardonnay trocken	0,75 l	€	28,00
	Weingut Clauer, Heidelberg	0,2 l	€	8,00
		0,1 l	€	4,00
2020	Malscher Ölbaum	0,75 l	€	29,00
	Sauvignon Blanc Kabinett trocken	0,2 l	€	8,50
	Weingut Hummel, Malsch	0,1 l	€	4,50

Württembergischer Weißwein

2019	Herzog Christoph	0,75 l	€	28,00
	Riesling Qualitätswein trocken	0,2 l	€	8,00
	Weingärtner Cleeborn-Güglingen	0,1 l	€	4,00
2019	Sauvignon blanc	0,75 l	€	29,00
	Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach	0,2 l	€	8,50
		0,1 l	€	4,50

ROSÉWEIN

Badische Roséweine

2019	Lemberger – hell gekeltert – Weingut Plag, Kürnbach	0,75 l	€	25,50
		0,2 l	€	7,00
		0,1 l	€	3,50
2019	Rosé Weingut Klenert, Münzesheim	0,75 l	€	25,50
		0,2 l	€	7,00
		0,1 l	€	3,50

UNSERE EMPFEHLUNG

2018	VINO PALATINO Spätburgunder Rosé feinherb Winzer von Baden, Wiesloch	0,75 l	€	22,00
		0,2 l	€	6,00
		0,1 l	€	3,00
<i>Ein Wein aus dem „Projektweinberg PALATIN“ Gehegt, gepflegt und gelesen von unseren Mitarbeitern</i>				

Württembergischer Roséwein

2020	St. Michael Lemberger-Weißherbst Q.b.A. trocken Weingärtner Cleebronn-Güglingen	0,75 l	€	25,50
		0,2 l	€	7,00
		0,1 l	€	3,50
2019	Merlot Rosé Gutswein trocken Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach	0,75 l	€	30,00
		0,2 l	€	8,50
		0,1 l	€	4,50

Das Restaurant

ROTWEIN

Badische Rotweine

2019	Johann Philipp Bronner	1,5 l	€	49,00
	Rotwein Cuvée trocken	0,2 l	€	7,50
	Winzer von Baden, Wiesloch	0,1 l	€	4,00
2017	Dielheimer Teufelskopf	0,75 l	€	27,00
	Spätburgunder „S“ Qualitätswein trocken	0,2 l	€	7,50
	Weingut Koch, Dielheim	0,1 l	€	4,50
2019	Schriesheimer Rittersberg	0,75 l	€	26,50
	St. Laurent Rotwein Q.b.A.trocken	0,2 l	€	7,50
	Winzergenossenschaft Schriesheim	0,1 l	€	4,50
2019	Merlot	0,75 l	€	28,00
	Weingut Adrian Zimmer, Odenheim	0,2 l	€	8,00
		0,1 l	€	4,50
2018	Leimener Herrenberg	0,75 l	€	25,00
	Spätburgunder Kabinett fruchtig	0,2 l	€	6,50
	Weingut Adam Müller, Leimen	0,1 l	€	3,50

Das Restaurant

ROTWEIN

2018	Lemberger Rotwein	0,75 l	€ 27,00
	Weingut Klenert, Münzesheim	0,2 l	€ 7,50
		0,1 l	€ 4,50
2016	Syrah	0,75 l	€ 35,00
	Qualitätswein trocken im Barrique gereift	0,2 l	€ 9,50
	Weingut Ihle, Rauenberg	0,1 l	€ 5,00
2018	Lemberger trocken –Excellance-	0,75 l	€ 35,00
	Weingut Plag, Kürnbach	0,2 l	€ 9,50
		0,1 l	€ 5,00
2016	Malscher Rotsteig	0,75 l	€ 35,00
	Lemberger Reserve trocken	0,2 l	€ 9,50
	Weingut Hummel, Malsch	0,1 l	€ 5,00

Württembergische Rotweine

2016	Herzog Christoph	0,75 l	€ 29,00
	Lemberger Qualitätswein trocken	0,2 l	€ 8,50
	Weingärtner Cleebrohn-Güglingen	0,1 l	€ 4,50
2018	Zweigeltrebe VDP Gutswein trocken QbA	0,75 l	€ 30,00
	Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach	0,2 l	€ 8,50
		0,1 l	€ 4,50

INTERNATIONAL

Spanischer Weißwein

2018	3055 Jean Leon Chardonnay Miguel Torres, DO Penedès	0,75 l	€ 30,00
------	---	--------	---------

Spanischer Rotwein

2015	Altos Ibericos Tempranillo Miguel Torres, DOCa Rioja	0,75 l	€ 28,00
------	--	--------	---------

Italienischer Rotwein

2017	Santa Christina Rosso IGT Toscana	0,75 l	€ 30,00
------	---	--------	---------

Französischer Rotwein

2015	Côtes du Rhône Secret de Famille Domaines Paul Jaboulet Aîné	0,75 l	€ 28,00
------	--	--------	---------

Das Restaurant

BIERE

Biere vom Fass

Welde No.1 Pils	0,20 l	€	2,50
Welde No.1 Pils	0,30 l	€	3,00
Welde No.1 Pils	0,50 l	€	4,00
Welde Weizen hell	0,30 l	€	3,00
Welde Weizen hell	0,50 l	€	4,00

Flaschenbier

Welde alkoholfreies Pils	0,33 l	€	3,00
Welde Naturradler	0,33 l	€	3,00
Welde Weizen alkoholfrei	0,50 l	€	4,00
Maisel´s Weisse Weizen dunkel	0,50 l	€	4,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser

Schwarzwald Sprudel	0,25 l	€	2,50
Exklusiv Mineralwasser Medium	0,75 l	€	5,50
Schwarzwald Sprudel	0,25 l	€	2,50
Exklusiv Mineralwasser Naturell	0,75 l	€	5,50
Tafelwasser	0,50 l	€	2,50

Limonaden

fritz-kola	0,33 l	€	3,00
fritz-kola zuckerfrei	0,33 l	€	3,00
Mischmasch	0,33 l	€	3,00
fritz-limo Zitrone	0,33 l	€	3,00
fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder	0,33 l	€	3,00
fritz-limo Orange	0,33 l	€	3,00
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	€	3,00
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	€	3,00
Thomas Henry Ginger Ale	0,20 l	€	3,00

Trendgetränke

Acáo – Der SMART Drink	0,25 l	€	3,00
Red Bull	0,25 l	€	3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Säfte, Fruchtsäfte, Nektare & Schorlen

Granini Apfel	0,20 l	€	3,00
Granini Orange	0,20 l	€	3,00
Granini Ananas	0,20 l	€	3,50
Granini Banane	0,20 l	€	3,50
Granini Kirsch	0,20 l	€	3,50
Granini Maracuja	0,20 l	€	3,50
Granini Johannisbeere	0,20 l	€	3,50
Granini Tomate	0,20 l	€	3,50
fritz-spritz Bio-Apfelsaftschorle	0,33 l	€	3,00
fritz-spritz Bio- Rhabarberschorle	0,33 l	€	3,00
Orangensaftschorle	0,40 l	€	4,00
Nektar/Fruchtsaftschorle	0,40 l	€	5,00

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

Das Restaurant

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

Das Restaurant

HEIßGETRÄNKE

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

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 allergen gekennzeichnete 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.