

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.

## Als Erstes

Variationen vom Blumenkohl <sup>5</sup> Kalamansi   Haselnuss <sup>12</sup>   Rauke	€	15,00
Carpaccio Taleggio <sup>12</sup>   Tomate   Majoran	€	16,00
Pulpo <sup>13</sup> Feta <sup>3</sup>   Peperoni   Olivenöl	€	16,00
Bunte Blattsalate Rohkost   Hausdressing <sup>3,5,6</sup>   Parmesan <sup>3</sup>	€	10,00
mit Putenbruststreifen	€	14,00
mit Garnelen <sup>11</sup>	€	18,00

## Flüssiges

Süßkartoffel <sup>3,6</sup>   Zimt   Zitronengras   Knusper	€	9,00
Erbse <sup>3,6</sup>   Minze   Jakobsmuschel <sup>11</sup>	€	10,00

## Teigware & Vegetarisch

Rigatoni <sup>1,2</sup> Speck <sup>14</sup>   Zwiebeln   Tomate   Peccorino <sup>3</sup>	€ 18,00
Linsen Kokos   Limettenblätter   veganer Joghurt   Pfannenbrot <sup>1</sup>	€ 18,00
„Veggie-Burger“ <sup>1,2</sup> Kidneybohne   Cheddar <sup>3</sup>   Guacamole   Paprikasalsa   Süßkartoffelpommes	€ 16,00

## Hauptsache

Roastbeef wilder Brokkoli   Kerbel   violette Kartoffel <sup>1,2,3</sup>   Balsamico	€ 28,00
Schweinebauch BBQ   Kräutersaitlinge   geaschter Sellerie <sup>3,6</sup>   Senfkörner Buchteln	€ 25,00
Quiche <sup>1,2,3</sup> Lachs <sup>13</sup> Blattspinat   Pak Choi   Schnittlauchsoße <sup>3,6</sup>	€ 23,00
„Elsässer Burger“ <sup>1,2,3</sup> Roastbeef   Cammenbert <sup>3</sup>   Preiselbeeren   Steakhouse-Pommes Trüffelmayonnaise <sup>2,5,6</sup>	€ 18,00
Wiener Schnitzel <sup>1,2,3</sup> Spiegelei   Bratkartoffeln   Beilagensalat	€ 24,00

# Das Restaurant

## Endlich...

Sorbetvariation Früchte   verschiedene Texturen	€	9,00
Apfeltarte <sup>1,2,3</sup> Eierlikör   Apfelchip   Honigcrumble   Macadamia-Eis <sup>2,3,12</sup> 9,00	€	
Käseauswahl <sup>3</sup> Chutney   Trauben	€	12,00

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

<b>Martini</b> bianco <sup>8</sup> , extra dry <sup>8</sup> , rosso <sup>8</sup>	5 cl	€	5,00
<b>Campari<sup>1</sup> Soda</b>	5 cl	€	6,50
<b>Campari<sup>1</sup> Orange</b>	5 cl	€	6,50
<b>Acáo - Prosecco</b> Acáo, Prosecco, Sanddornlikör, Mineralwasser, Limette, Minze	0,2 l	€	6,00
<b>Pimms James</b> Pimms N°1, Prosecco, Ginger Beer, Orange, Minze	0,2 l	€	7,00
<b>Aperol Sprizz</b> Aperol <sup>1</sup> , Weißwein oder Prosecco, Mineralwasser	0,2 l	€	7,00
<b>Kir – Sekt</b> Cassise, Hausmarke Sekt	0,1 l	€	5,50

# Das Restaurant

## CHAMPAGNER- SEKT - PROSECCO

Palatin Winzer Sekt	0,75 l	€	30,00
Riesling extra trocken	0,10 l	€	5,00
Pinot Brut „Nature“	0,75 l	€	40,00
Weingut Clauer, Heidelberg	0,10 l	€	7,00
Moët & Chandon	0,75 l	€	70,00
	0,375 l	€	50,00
Secco Rosé	0,75 l	€	28,00
Qualitätspierwein	0,10 l	€	4,50
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen			
Pecco	0,75 l	€	27,00
Perlendes Traubengetränk – <b>alkoholfrei</b>	0,10 l	€	4,00
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen			

## WEIßWEIN

### Badische Weißweine

#### Weingut Holfelder

2020	Charta Cuvée	0,75 l	€	28,00
	Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois, trocken	0,2 l	€	8,00
	Weingut Adrian Zimmer, Odenheim	0,1 l	€	4,50
2020	Leimener Herrenberg	0,75 l	€	25,00
	Weißburgunder Kabinett fruchtig	0,2 l	€	7,00
	Weingut Adam Müller, Leimen	0,1 l	€	4,50
2020	Schriesheimer Rittersberg	0,75 l	€	26,00
	Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,2 l	€	7,00
	Winzergenossenschaft Schriesheim	0,1 l	€	4,50
2020	Sauvignon Blanc	0,75 l	€	28,00
	Qualitätswein trocken	0,2 l	€	8,00
	Weingut Clauer, Heidelberg	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

2021	Sauvignon Blanc, QbA Weingut Clauer, Heidelberg	0,75 l	€	28,00
2020	Malscher Ölbaum Sauvignon Blanc Kabinett trocken Weingut Hummel, Malsch	0,75 l	€	29,00
2021	Leimener Kreuzweg Auxerrois, Kabinett, trocken Weingut Adam Müller, Leimen	0,75 l	€	28,00

## Württembergische Weißweine

2019	Herzog Christoph Riesling Qualitätswein trocken Weingärtner Cleeborn-Güglingen	0,75 l	€	30,00
2020	Muskateller Weingut Häusermann, Sternenfels	0,75 l	€	28,00

## ROSÉWEIN

### Badische Roséweine

2019	Lemberger – hell gekeltert –	0,75 l	€	28,00
	Weingut Plag, Kürnbach	0,2 l	€	7,50
		0,1 l	€	4,00

### UNSERE EMPFEHLUNG

2018	VINO PALATINO	0,75 l	€	25,00
	Spätburgunder Rosé feinherb	0,2 l	€	6,50
	Winzer von Baden, Wiesloch	0,1 l	€	3,50
	<i>Ein Wein aus dem „Projektweinberg PALATIN“</i>			
	<i>Gehegt, gepflegt und gelesen von unseren Mitarbeitern</i>			

### Württembergischer Roséwein

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

# Das Restaurant

## ROTWEIN

### Badische Rotweine

2019	Johann Philipp Bronner	0,75 l	€	28,00
	Lemberger „Alte Rebe“	0,2 l	€	7,50
	Winzer von Baden, Wiesloch	0,1 l	€	4,00
2017	Dielheimer Teufelskopf	0,75 l	€	28,00
	Spätburgunder „S“ Qualitätswein trocken	0,2 l	€	7,50
	Weingut Koch, Dielheim	0,1 l	€	4,50
2019	Schriesheimer Rittersberg	0,75 l	€	26,00
	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	€	26,00
	Spätburgunder Kabinett fruchtig	0,2 l	€	6,50
	Weingut Adam Müller, Leimen	0,1 l	€	3,50

## ROTWEIN

### Badische Rotweine

2016	Cuvée Anna Qualitätswein trocken Weingut Seeger, Leimen	0,75 l	€	36,00
2016	„Dreiklang“ Rotweincuvée, Spätb.-, Blaufränk.- & Syrah Weingut Ihle, Rauenberg	0,75 l	€	28,00
2015	„C 5“ Cuvée Weingut Ihle, Rauenberg	0,75 l	€	28,00
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, QbA Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach	0,75 l	€	35,00

# Das Restaurant

## Ausflug in die Pfalz

2019	Aufwind Sauvignon Blanc trocken Weingut Hensel, Bad Dürkheim	0,75 l	€	30,00
2021	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
2019	„Mano Negra“ Rotwein Cuvée trocken Cabernet Sauvignon & 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

### 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	€	28,00
------	---	--------	---	-------

### Französischer Rotwein

2015	Côtes du Rhône Secret de Famille Domaines Paul Jaboulet Aîné	0,75 l	€	27,00
------	--	--------	---	-------

# Das Restaurant

## BIERE

### Biere vom Fass

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

### Flaschenbier

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

## 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	€	3,50
fritz-kola zuckerfrei	0,33 l	€	3,50
Mischmasch	0,33 l	€	3,50
fritz-limo Zitrone	0,33 l	€	3,50
fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder	0,33 l	€	3,50
fritz-limo Orange	0,33 l	€	3,50
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



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### Säfte, Fruchtsäfte, Nektare & Schorlen

Granini Apfel	0,20 l	€	3,50
Granini Orange	0,20 l	€	3,50
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	€	3,50
fritz-spritz Bio- Rhabarberschorle	0,33 l	€	3,50
Orangensaftschorle	0,40 l	€	4,50
Nektar/Fruchtsaftschorle	0,40 l	€	5,50

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 <sup>2</sup>	€	2,50
Espresso <sup>2</sup>	€	2,50
Espresso doppelt <sup>2</sup>	€	3,50
Milchkaffee <sup>2</sup>	€	4,00
Latte Macchiato <sup>2</sup>	€	4,00
Cappuccino <sup>2</sup>	€	4,00
Heiße Schokolade	€	4,00

**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.