

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

## Als Erstes

Trüffelkäse Brickteig   Birne   Kürbis   Feldsalat	€	15,00
Carpaccio Parmesan   Meerrettich   Ackersalat	€	16,00
Bunte Blattsalate Rohkost   Hausdressing   Parmesan	€	10,00
	mit Putenbruststreifen	€ 14,00
	mit Garnelen	€ 18,00

## Flüssiges

Hokkaidokürbis   Kokos   Honig-Feta-Croutons	€	9,00
Wildkraftbrühe   Steinpilzravioli	€	9,00

# Das Restaurant

## Teigware

Pappardelle Walnuss   Salsiccia   Feldsalat	€	18,00
Kürbistarte Passionsfrucht   Endivie   Balsamico	€	20,00

## Hauptsache

Wildragout Pastinaken   Spätzle   Preiselbeeren   Crème fraîche	€	26,00
Entenbrust Dreierlei Kürbis   Orangenjus   Rotkohlstrudel	€	28,00
Pulled Pork Burger Coleslaw   BBQ-Sauce   Süßkartoffel-Pommes	€	15,00
Wiener Schnitzel Lauchgemüse   Petersilie   Kartoffeln	€	24,00
Lachsfilet Champagnerkraut   Beete   Kartoffelbaumkuchen	€	26,00

# Das Restaurant

## Endlich...

Nougat-Crème-Brûlée Zwetschgensorbet   Rosmarin	€ 9,00
Rüblikuchen Karottengel   Haselnusscreme   Sauerrahmeis	€ 9,00
Käseauswahl 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	€	4,00
<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	€	6,00
<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	€	6,50
<b>Kir – Sekt</b> 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 – <b>alkoholfrei</b>	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
<b>Württembergische Rotweine</b>				
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	€	4,50

## 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 <sup>2</sup>	€	2,50
Espresso <sup>2</sup>	€	2,50
Espresso doppelt <sup>2</sup>	€	5,00
Milchkaffee <sup>2</sup>	€	4,00
Latte Macchiato <sup>2</sup>	€	4,00
Cappuccino <sup>2</sup>	€	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.