

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

Ziegenkäse Feige Pumpernickel Beete Frisée	€	15,00
Carpaccio Parmesan Butternut Rauke Feldsalat	€	16,00
Geflügelleber Balsamico Kirsche Feldsalat	€	15,00
Bunte Blattsalate Rohkost Hausdressing ^{3,5,6} Parmesan ³	€	10,00
mit Putenbruststreifen	€	14,00
mit Garnelen ¹¹	€	18,00

Flüssiges

Hokkaidokürbis Zitronengras Kokoscrumble Birne	€	9,00
Zwiebel Blätterteig Comté	€	9,00

Teigware & Vegetarisch

Kürbisgnocchi Salbei kandierte Kirschtomaten Peccorino	€ 18,00
Strozzapreti Chorizo Kräuterseitling Parmesan	€ 19,00
Kürbismaultaschen Röstpaprika Feldsalat Grapefruit	€ 17,00

Hauptsache

Rinderfilet Ochschwanz-Sandwich Pastinake Staudensellerie Kartoffelflan	€ 29,00
Wildragout Preiselbeere Birne Spätzle Haselnuss Kräuterschmand	€ 26,00
Wiener Schnitzel Spiegelei Speck Bratkartoffeln	€ 24,00
Adlerfisch Flower Spouts bunte Linsen Anapurnacurry	€ 26,00
Dry-Aged-Beef-Burger Cheddar Schmorzwiebeln Steakhouse-Pommes	€ 18,00
Hirschburger Preiselbeere Comté Süßkartoffelpommes	€ 19,00

Das Restaurant

Endlich...

Topfenstrudel weiße Kaffeesoße Mandarine Shiso-Kresse	€	9,00
Kürbis-Crème-Brûlée Zwetschge Zimt Kirsche	€	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

Martini bianco ⁸ , extra dry ⁸ , rosso ⁸	5 cl	€	5,00
Campari¹ Soda	5 cl	€	6,50
Campari¹ Orange	5 cl	€	6,50
Aperol Sprizz Aperol ¹ , Weißwein oder Prosecco, Mineralwasser	0,2 l	€	7,00
Kir – Sekt Cassisse, Hausmarke Sekt	0,1 l	€	5,50

Das Restaurant

CHAMPAGNER- SEKT - PROSECCO

Palatin Winzer Sekt	0,75 l	€	27,00
Riesling extra trocken	0,10 l	€	4,00
Pinot Brut „Nature“	0,75 l	€	35,00
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
Qualitätspertwein	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	Charta Cuvée	0,75 l	€	28,00
	Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois, trocken	0,2 l	€	9,00
	Weingut Adrian Zimmer, Odenheim	0,1 l	€	5,00
2020	Leimener Herrenberg	0,75 l	€	26,00
	Weißburgunder Kabinett fruchtig	0,2 l	€	8,50
	Weingut Adam Müller, Leimen	0,1 l	€	4,50
2020	Schriesheimer Rittersberg	0,75 l	€	26,00
	Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,2 l	€	8,50
	Winzergenossenschaft Schriesheim	0,1 l	€	5,00
2020	Sauvignon Blanc	0,75 l	€	28,00
	Qualitätswein trocken	0,2 l	€	9,00
	Weingut Clauer, Heidelberg	0,1 l	€	5,00
2019	Johann Philipp Bronner	0,75 l	€	28,00
	Riesling „Alte Rebe“ trocken	0,2 l	€	9,00
	Winzer von Baden, Wiesloch	0,1 l	€	5,00

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 Cleebronn-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	€	9,00
	Winzer von Baden, Wiesloch	0,1 l	€	5,00
2017	Dielheimer Teufelskopf	0,75 l	€	28,00
	Spätburgunder „S“ Qualitätswein trocken	0,2 l	€	9,00
	Weingut Koch, Dielheim	0,1 l	€	5,00
2019	Schriesheimer Rittersberg	0,75 l	€	26,00
	St. Laurent Rotwein Q.b.A.trocken	0,2 l	€	8,50
	Winzergenossenschaft Schriesheim	0,1 l	€	4,50
2019	Merlot	0,75 l	€	28,00
	Weingut Adrian Zimmer, Odenheim	0,2 l	€	9,00
		0,1 l	€	5,00
2018	Leimener Herrenberg	0,75 l	€	26,00
	Spätburgunder Kabinett fruchtig	0,2 l	€	8,50
	Weingut Adam Müller, Leimen	0,1 l	€	4,50

Das Restaurant

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	€	3,50
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	€	3,50

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 ²	€	2,50
Espresso ²	€	2,50
Espresso doppelt ²	€	3,50
Milchkaffee ²	€	4,00
Latte Macchiato ²	€	4,00
Cappuccino ²	€	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.