

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

Ochsenherztomate

Burrata^g | Basilikumpesto^e | Rauke^{c,g,i} € 15,00

Carpaccio

Oliventapenade | Parmesan^g | Rauke^{c,g,i} | 15-jähriger Balsamico € 16,00

Pfifferlingstarte^{a,c,g}

Wildkräutersalat^{c,g} | Pfirsich-Chutney | Granatapfel € 16,00

Bunte Blattsalate

Rohkost | Hausdressing^{c,g,j} | Parmesan^g € 10,00

mit Putenbruststreifen € 14,00

mit Garnelen^m € 18,00

Flüssiges

Pfifferling^{c,g} | Pernod | Pfirsich € 9,00

Gurke^g | Joghurt^g | Dill | Scampi^m € 10,00

Das Restaurant

Teigware & Vegetarisch

Tagliatelle ^{a,c} Pffifferlinge Cocktailtomaten Scampi ^d	€ 20,00
Pappardelle ^{a,c} Landuro-Schweinefilet-Streifen Gorgonzola ^g Sommergemüse ⁱ	€ 18,00
„Veggie-Burger“ ^{a,c,k} Kidneybohne Cheddar ^g Guacamole Paprikasalsa Süßkartoffelpommes	€ 16,00

Hauptsache

Kalbsrücken Kräuterkruste ^{a,c} Pffifferlinge ^{c,g} Frühlingslauch Kartoffelplätzchen ^{a,c,g}	€ 28,00
Landuro Schweinefilet Kohlrabi gebrannter Lauch Trüffel-Kartoffelpüree ^{c,g}	€ 25,00
Steaks vom Butterfisch ^d Ratatouille Perlgraupe ^{a,g} risotto Safran ^{c,g}	€ 23,00
Dry-Aged-Burger ^{a,k} Cheddar ^g Schmorzwiebeln Steakhouse-Pommes	€ 18,00
Wiener Schnitzel ^{a,c,g} Pffifferlinge à la crème ^{c,g} Bratkartoffeln	€ 24,00

Das Restaurant

Endlich ...

Sorbetvariation Früchte	€ 9,00
Cheesecake ^{a,c,g,e} eingelegte Pfirsiche weißes Schokoladeneis ^{c,g}	€ 9,00
Käseauswahl ^g Chutney Trauben	€ 12,00

Die 14 Allergene

- Glutenhaltiges Getreide **a**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Krebstiere **b**
und darausgewonnene Erzeugnisse
- Eier **c**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch **d**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Nüsse **e**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen **f**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch **g**
und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte **h**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sellerie **i**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf **j**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen **k**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Lupinen **l**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere **m**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite **n**
(in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)

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 , Palatinsekt, Mineralwasser	0,2 l	€ 7,00
Kir – Sekt Cassisse, Hausmarke Sekt	0,1 l	€ 5,50

CHAMPAGNER- SEKT - PROSECCO

Palatin Winzer Sekt	0,75	€ 27,00
Riesling extra trocken	0,10	€ 4,00
Pinot Brut „Nature“	0,75	€ 35,00
Weingut Clauer, Heidelberg	0,10	€ 7,00
Moët & Chandon	0,75	€ 70,00
	0,375	€ 50,00
Secco Rosé	0,75	€ 28,00
Qualitätsperlwein	0,10	€ 4,50
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen		
Pecco	0,75	€ 27,00
Perlendes Traubengetränk – alkoholfrei	0,10	€ 4,00
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen		

WEIßWEIN

Badische Weißweine

2020	Charta Cuvée	0,75 l € 28,00
	Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerois, 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
	Winzer-genossenschaft 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

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 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

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 Exklusiv Mineralwasser medium	0,25 l	€ 2,50
	0,75 l	€ 5,50
Schwarzwald Exklusiv Mineralwasser naturell	0,25 l	€ 2,50
	0,75 l	€ 5,50
Tafelwasser	0,50 l	€ 2,50

Limonaden

Fritz-Kola ^{1,2}	0,33 l	€ 3,50
Fritz-Kola zuckerfrei ^{1,2}	0,33 l	€ 3,50
Fritz-Mischmasch ^{1,2}	0,33 l	€ 3,50
Fritz-Limo Zitrone ⁷	0,33 l	€ 3,50
Fritz-Limo Orange ⁷	0,33 l	€ 3,50
Fritz-Limo Apfel Kirsch Holunder	0,33 l	€ 3,50
Thomas Henry Tonic Water ⁵	0,20 l	€ 3,50
Thomas Henry Bitter Lemon ^{5,7}	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 Weingut Adam Müller, Leimen	2 cl	€	3,00
Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	€	4,50

Das Restaurant

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
Grappa Nonino Chadonnay	2 cl	€ 4,50
Sauza Tequila Gold ¹	2 cl	€ 2,50
Sauza Tequila Silver	2 cl	€ 2,50

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.