

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

Spargel-Erdbeer Salat Kräutervinaigrette Ei Scampi	€ 17,00
Carpaccio Parmesan gegrillter Spargel Rucola	€ 16,00
Rindertatar Tramezzini Bärlauchcreme Radieschen Wildkräutersalat	€ 17,00
Bunte Blattsalate	€ 10,00
Rohkost Hausdressing Parmesan	
mit Putenbruststreifen	€ 14,00
mit Garnelen	€ 18,00

Flüssiges

Bärlauch | gebackenes Landei | Salzzitrone € 9,00

Spargel | Jakobsmuschel | Kräuteröl € 10,00

Teigware & Vegetarisch

Offener Ravioli
Spargel | Bärlauch | Ziegenkäse |  Vegetarisch € 17,00
kandierte Kirschtomaten

Spargeltarte
Hollandaise | Rucola  Vegetarisch € 16,00

Risotto
Bärlauch | Kräutersaitlinge | Scampi € 19,00

„Penne Amatriciana“ | Speck | Zwiebeln | Pecorino € 17,00

Das
Restaurant

Hauptsache

Neuseeländisches Roastbeef Spargelmikado Sauce Choron Zitronen-Dauphine	€ 32,00
Lammrücken Bärlauchkruste Frühlingsgemüse Getrüffeltes Kartoffelpüree	€ 30,00
Maispoularde Ratatouille Safran Risotto	€ 26,00
Wiener Schnitzel Bruchsaler Spargel Salzkartoffeln Hollandaise	€ 27,00
Scholle Speck Zwiebeln lauwarmer Kartoffelsalat	€ 26,00

Das
Restaurant

Dry-Aged-Beef-Burger
Cheddar | Schmorzwiebeln | Steakhouse Pommes € 18,00

„Spargel-Burger“
Dry Aged Beef | Spargel | Hollandaise |
Steakhouse Pommes € 20,00

Endlich..

Spargel Panna Cotta
Erdbeere | Minze | Mokkaeis € 9,00

Schokoladentrüffel | Rhabarber | Pistazieneis € 9,00

Käseauswahl | Chutney | Trauben € 12,00

Das
Restaurant

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.

Aperitif

Martini bianco, extra dry, rosso	5 cl	€ 6,00
Campari Soda	5 cl	€ 7,00
Campari Orange	5 cl	€ 7,00
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren	0,2 l	€ 7,00
Pimms James Pimms N°1, Prosecco, Ginger Beer, Orange, Minze	0,2 l	€ 7,00
Aperol Sprizz Aperol, Weißwein oder Prosecco, Mineralwasser	0,2 l	€ 7,00
Kir – Sekt Cassise, Hausmarke Sekt	0,1 l	€ 6,00

Das
Restaurant

Champagner-Sekt-Prosecco

Palatin Winzer Sekt	0,75 l	€ 27,00
Riesling extra trocken	0,1 l	€ 4,00
Pinot Brut „Nature“	0,75 l	€ 35,00
Weingut Clauer, Heidelberg	0,1 l	€ 7,00
Moët & Chandon	0,75 l	€ 70,00
	0,375 l	€ 50,00
Secco Rosé	0,75 l	€ 28,00
Qualitätsperlwein	0,1 l	€ 4,50
Weingärtner Cleebronn-Güglingen		
Pecco	0,75 l	€ 27,00
Perlendes Traubengetränk – alkoholfrei	0,1 l	€ 4,00
Weingärtner Cleebronn-Güglingen		

Das
Restaurant

Weißweine

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
	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 Cleeborn-Güglingen	0,75 l € 30,00
2020	Muskateller Weingut Häusermann, Sternenfels	0,75 l € 28,00

Das
Restaurant

Roséweine

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

*Ein Wein aus dem „Projektweinberg PALATIN“
Gehegt, gepflegt und gelesen von unseren Mitarbeitern*

Württembergische Roséweine

2020	St. Michael	0,75 l	€ 25,00
	Lemberger-Weißherbst Q.b.A. trocken	0,2 l	€ 7,00
	Weingärtner Cleebrohn-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

Rotweine

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

Das
Restaurant

Badische Rotweine

2020	„AnnA“ Cuvée, Blaufränkisch & Schwarzriesling Weingut Seeger, Leimen	0,75 l € 36,00
2016	„Dreiklang“ Rotweincuvée, Spätb.-, Blaufränk.- & Syrah Weingut Ihle, Rauenberg	0,75 l € 28,00
2015	“C5” Cuvée Weingut Ihle, Rauenberg	0,75 l € 28,00
2017	Syrah QbA, Barrique, trocken Weingut Ihle, Baden	0,75 l € 39,00

Das
Restaurant

Badische Rotweine

2016 Malscher Rotsteig 0,75 l € 35,00
Lemberger Reserve, trocken
Weingut Hummel, Malsch

Württembergische Rotweine

2016 „Herzog Christoph“ 0,75 l € 29,00
Lemberger, Qualitätswein, trocken
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen

2018 Zweigeltrebe 0,75 l € 35,00
VDP Gutswein, trocken
Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach

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 & 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

Das
Restaurant

International

Spanischer Weißwein

2018 3055 Jean Leon Chardonnay

0,75 l | € 30,00

Miguel Torres, DO Penedès

Spanischer Rotwein

2015 Altos Ibericos Tempranillo

0,75 l | €28,00

Miguel Torres, DOCa Rioja

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	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50
Welde Weizen hell	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50

Flaschenbiere

Welde alkoholfreies Pils	0,33 l	€ 3,50
Welde Naturradler	0,33 l	€ 3,50
Welde Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50
Maisel´s Weisse Weizen dunkel	0,5 l	€ 4,50

Das
Restaurant

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

Limonaden

Fritz-Kola	0,33 l	€ 3,50
Fritz-Kola zuckerfrei	0,33 l	€ 3,50
Fritz-Mischmasch	0,33 l	€ 3,50
Fritz-Limo Zitrone	0,33 l	€ 3,50
Fritz-Limo Orange	0,33 l	€ 3,50
Fritz-Limo Apfel Kirsch Holunder	0,33 l	€ 3,50
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	€ 3,50
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,50

Säfte, Fruchtsäfte, Nektare & Schorlen

Granini Apfel	0,2 l	€ 3,50
Granini Orange	0,2 l	€ 3,50
Granini Maracuja	0,2 l	€ 3,50
Granini Johannisbeere	0,2 l	€ 3,50
Granini Tomate	0,2 l	€ 3,50
Fritz-spritz Bio-Apfelsaftschorle	0,33 l	€ 3,50
Fritz-spritz Bio- Rhabarberschorle	0,33 l	€ 3,50
Orangensaftschorle	0,4 l	€ 4,50
Nektar/Fruchtsaftschorle	0,4 l	€ 4,50

Alle Säfte, Fruchtsäfte und Nektare sind 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	€ 4,00

Jägermeister	4 cl	€ 4,00
Fernet Branca	4 cl	€ 4,50
Ramazotti	4 cl	€ 4,50
Averna	4 cl	€ 4,00
Sambuca	4 cl	€ 4,50
Ouzo	4 cl	€ 4,00
Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	€ 4,50
Sauza Tequila Gold	2 cl	€ 2,50
Sauza Tequila Silver	2 cl	€ 2,50

Heißgetränke

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

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert zu.

Das
Restaurant