

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

Butternusskürbis gebackener Ziegenkäse ^g Akazienhonig Feldsalat ^{g,i,j} Granatapfel	€ 16,00
Carpaccio fermentierter Knoblauch Limonenöl Parmesan ^g Rucola ^{g,i,j}	€ 16,00
Zanderterrine ^{d,g} Trüffel geräucherter Sellerie ⁱ Birne Kartoffelschaum ^g Wildkräutersalat ^{g,i,j}	€ 17,00
Bunte Blattsalate Rohkost Hausdressing ^{g,i,j} Parmesan ^g	€ 10,00
	mit Putenbruststreifen € 14,00
	mit Garnelen ^{b,d,g,m} € 18,00
Ceasar-Salad ^{g,i,j,d,b} Parmesan ^g Croûtons ^a Bacon	€ 13,00

Flüssiges

Marone^g

Madeira | Zimtblüte | Apfel

€ 9,00

Hokkaidokürbis^g

Kokos | Chili | Scampi^b

€ 10,00

Teigware & Vegetarisch

Offener Ravioli^{a,c,g}

Kürbis | Birne | Gorgonzola^g | Walnusspesto^{e,g}

€ 17,00

Risotto^g

Waldpilze | Bete Variation | Parmesanhippe^g

€ 17,00

Kürbis Maultasche^{a,c,g}

Kokos | Endivie^{g,i,j} | Grapefruitkaviar

€ 16,00

Pappardelle^{a,c,g}

Kaninchenragoutⁱ | Olivenⁿ | Frühlingslauch

€ 19,00

Hauptsache

Wildragout ^{g,i} Birne Preiselbeere Haselnuss ^e Spätzle ^{a,c,g}	€ 32,00
Hirschrücken ^{i,n} Pistazienkruste ^{a,c,g,i} Belgische Schokolade ^g Beeren Romanesco ^g violette Kartoffeln ^{a,g}	€ 30,00
Wiener Schnitzel ^{a,c,g} Bratkartoffeln Feldsalat ^{g,i,j}	€ 27,00
Kassler von der Ente ^{i,n} Rahmsauerkraut ^g Bete Mohn Schupfnudeln ^{a,c,g}	€ 27,00
Maispoulardenbrust ⁱ Rahmwirsing ^g eingelegter Kürbis Polentaschnitte ^{a,c,g}	€ 26,00
Kabeljaufilet ^d mit Vanille Wirsing eingelegte Nektarine Mandelkroketten ^{a,c,g}	€ 26,00
Dry Aged Beefburger ^{a,c,g} Cheddar ^g Schmorzwiebeln Steakhouse Pommes ^{a,c,g}	€ 18,00

Endlich ...

Cheesecake ^{a,c,e,g} Kürbis Preiselbeeren Tonkabohneneis ^g	€ 9,00
Zartbitter Crème brûlée ^{e,g} Zitrusfruchtpanaché Sauerrahm-Eis ^g	€ 9,00
Käseauswahl ^g Chutney ^{j,h} Trauben	€ 12,00

Zusatzstoffkennzeichnung

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.

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

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung.

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 ⁸ , extra dry ⁸ , rosso ⁸	5 cl € 6,00
Campari ¹ Soda	5 cl € 7,00
Campari ¹ 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 ¹ , Weißwein oder Prosecco, Mineralwasser	0,2 l € 7,00
Kir – Sekt Cassisse, Hausmarke Sekt	0,1 l € 6,00

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	€ 4,00
Moët & Chandon	0,75 l	€ 27,00
	0,375 l	€ 4,00
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		

Weißweine

Badische Weißweine

2023 Leimener Herrenberg	0,75 l	€ 26,00
Weißburgunder Kabinett fruchtig	0,2 l	€ 8,50
Weingut Adam Müller, Leimen	0,1 l	€ 4,50
2023 – Premium –	0,75 l	€ 28,00
Grauburgunder trocken	0,2 l	€ 9,00
Weingut Philipp Plag, Kürnbach	0,1 l	€ 5,00
2023 Sauvignon Blanc	0,75 l	€ 28,00
Qualitätswein trocken	0,2 l	€ 9,00
Weingut Clauer, Heidelberg	0,1 l	€ 5,00
2022 „Alte Rebe“	0,75 l	€ 28,00
Riesling trocken	0,2 l	€ 9,00
Winzer von Baden, Wiesloch	0,1 l	€ 5,00
2021 Malscher Ölbaum	0,75 l	€ 29,00
Sauvignon Blanc Kabinett trocken		
Weingut Hummel, Malsch		

Badische Weißweine

2021 Sauvignon Blanc, Q.b.A
Weingut Clauer, Heidelberg 0,75 l | € 28,00

2022 „Cucèe GeorG“
Cuvèe aus Burgundern, Chardonnay, Auxerrois
Weingut Seeger, Leimen 0,75 l | € 32,50

2022 „Esprit“
Grauburgunder trocken
Weingut Bosch, Kronau 0,75 l | € 28,00

2021 „Lias Epsilon“
Riesling trocken – fruchtig
Weingut Bosch, Kronau 0,75 l | € 37,00

Württembergische Weißweine

2021 Herzog Christoph
Riesling Qualitätswein trocken
Weingärtner Cleebronn-Güglingen 0,75 l | € 30,00

2020 Muskateller
Weingut Häusermann, Sternenfels 0,75 l | € 28,00

Roséweine

Badische Roséweine

2022 Lemberger – hell gekeltert trocken 0,75 l € 28,00
Weingut Plag, Kürnbach

UNSERE EMPFEHLUNG:

2023 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 Mitarbeitenden.

Württembergische Roséweine

2022 Spielart Rosé 0,75 l € 28,00
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon trocken 0,2 l € 8,50
Weingut Bosch, Krona 0,1 l € 5,00

Rotweine

Badische Rotweine

2020 „Alte Rebe“	0,75 l	€ 28,00
Lemberger trocken	0,2 l	€ 9,00
Winzer von Baden, Wiesloch	0,1 l	€ 5,00
2023 Merlot	0,75 l	€ 28,00
Weingut Adrian Zimmer, Odenheim	0,2 l	€ 9,00
	0,1 l	€ 5,00
2017 Spätburgunder	0,75 l	€ 28,00
Barrique trocken	0,2 l	€ 9,00
Weingut Ihle, Baden	0,1 l	€ 5,00
2023 fire	0,75 l	€ 27,00
Portugieser, Cab.Mitos und Lemberger	0,2 l	€ 8,50
halbtrocken	0,1 l	€ 5,00
Weingut Bosch, Kronau		

Badische Rotweine

2021 „AnnA“ Cuvèe, Blaufränkisch & Schwarzriesling Weingut Seeger, Leimen	0,75 l € 36,00
2018 „Dreiklang“ Rotweincuvée, Spätb.-, Blaufränk.- & Syrah Weingut Ihle, Rauenberg	0,75 l € 28,00
2020 „C5“ Cuvée Weingut Ihle, Rauenberg	0,75 l € 28,00
2017 Syrah Q.b.A, Barrique trocken Weingut Ihle, Baden	0,75 l € 39,00
2016 Malscher Rotsteig Lemberger Reserve trocken Weingut Hummel, Malsch	0,75 l € 35,00

Württembergische Rotweine

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

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

Ausflug in die Pfalz

2019 „Aufwind“ Sauvignon Blanc trocken Weingut Hensel, Bad Dürkheim	0,75 l € 30,00
2022 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

International

Italienischer Rotwein

2017 Santa Christina
Rosso IGT Toscana

0,75 l | € 28,00

Französischer Rotwein

2019 Côtes du Rhône
Secret de Famille
Domaines Paul Jaboulet Aîné

0,75 l | € 27,00

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 alkoholfreies Weizen 0,5 l € 4,50

Maisel's Weisse Weizen dunkel 0,5 l € 4,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

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

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	0,2 l	€ 3,50
Thomas Henry Bitter Lemon ^{5,7}	0,2 l	€ 3,50

Säfte, Fruchtsäfte, Nektare & Schorlen

Granini Apfel	0,2 l € 3,50
Granini Orange	0,2 l € 3,50
Granini Passionsfrucht	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-Rhababersaftschorle	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.

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

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 Chardonnay	2 cl	€	4,50
Sauza Tequila Gold	2 cl	€	2,50
Sauza Tequila Silver	2 cl	€	2,50

Heißgetränke

Tasse Kaffee Crème ²	€	2,50
Espresso ²	€	2,00
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.

Zusatzstoffkennzeichnung

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.

1 = mit Farbstoff

2 = koffeinhaltig

3 = mit Süßungsmittel

4 = enthält eine Phenylalaninquelle

5 = chininhaltig

6 = mit Geschmacksverstärker

7 = mit Antioxidationsmittel

8 = mit Konservierungsstoffen

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung.