



Speisenkarte

Kurpfälzer Menü

„Gruß aus der Küche“

Handschuhsheimer Feldsalat mit gebeiztem
Odenwälder Bachsaibling und Birnenchutney

Kraichgauer Riesling-Kräutersuppe
mit Elsenztaulkrebsen

„Heidelberger Ente“

Rosa Entenbrust auf Mandel-Wirsing mit
Rotweinjus und Kartoffel-Schinkentaler

„Schokoladen-Variation“

Schokoladenküchlein, zweierlei Mousse
und Schokoladensorbet mit Beeren

Suppe – Hauptgang – Dessert 58,- €
Vorspeise – Hauptgang – Dessert 66,- €
Vorspeise - Suppe - Hauptgang - Dessert 78,- €

Gourmetmenü

"Grüß aus der Küche"

Tataki vom Cobia Königsfisch und geräucherter Thunfisch mit grünem Spargel, Wildkräuter Salat

Jakobsmuschel auf gedünstetem Feldsalat mit
Thaïcurry und Ananas-Buttersoße

Filet vom Winterkabeljau auf japanischem
schwarzen Reis in Kokosnuss-Limonensoße

Lammrücken auf gebratener Polenta mit
Gewürzjus und Gemüse

kleine Käseauswahl

Variation von Passionsfrüchten

Vorspeise – Hauptgang (Fisch oder Fleisch) – Dessert 69,- €
Vorspeise – Muschel – Hauptgang (Fisch oder Fleisch) – Dessert 79,- €
Vorspeise – Fisch – Fleisch Hauptgang – Dessert 85,- €
Vorspeise – Muschel – Fisch – Fleisch Hauptgang – Dessert 94,- €
Menü komplett 98,- €

Vorspeisen

Feldsalat in Feigensenfdressing
mit karamellisiertem Ziegenkäse

14,50 €

kleiner Salat mit Hausdressing

8,50 €

Kraichgauer Riesling-Kräutersuppe
mit Elsenzalkrebsen

13,50 €

Handschuhsheimer Feldsalat mit gebeiztem
Odenwälder Bachsaibling und Birnenschutney

19,50 €

Tataki vom Cobia Königsfisch und geräucherter
Thunfisch mit grünem Spargel, Wildkräuter Salat

21,50 €

Hauptgerichte

Filet vom Winterkabeljau auf japanischem
schwarzen Reis in Kokosnuss-Limonensobe

34,50 €

Schottisches Lachsfilet auf Safran-Risotto
mit Café de Paris Sobe und Gemüse

32,50 €

„Heidelberger Ente“

Rosa Entenbrust auf Mandel-Wirsing mit
Rotweinjus und Kartoffel-Schinkentalern

32,50 €

Kalbsrücken mit Mandel-Zwiebelkruste auf
Pilzrahmsobe, Apfel-Kartoffelrösti und Gemüse

33,50 €

Lammrücken auf gebratener Polenta mit
Gewürzjus und Gemüse

36,50 €

Dessert

Birnen-Sorbet mit Williams-Birnenbrand

8,50 €

zweierteil Mousse von
Belgischer Schokolade

10,50 €

Variation von Passionsfrüchten

14,50 €

„Schokoladen-Variation“
Schokoladenküchlein, zweierteil Mousse
und Schokoladeneis mit Beeren

14,50 €

Kleine Käseauswahl

15,50 €