

Dessert

Cassis-Sorbet mit Prosecco
9,50 €

Zitronen-Sorbet mit Vodka
9,50 €

zweierteil Mousse von belgischer Schokolade
11,50 €

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit
Birnenkompott und Maroneneisparfait
14,50 €

Tonkabohnen Creme Brûlée mit
Rotwein-Buttereis und Zwetschgenröster
14,50 €

Kleine Käseauswahl
15,50 €



Speisenkarte



Herrenmühle Heidelberg

Restaurant Herrenmühle Heidelberg GmbH

69117 Heidelberg
Hauptstraße 239
Tel. 06221-602909
www.herrenmuehle.net
mail@herrenmuehle.net

Pers. haftender Gesellschafter
Restaurant zur Herrenmühle GmbH
Geschäftsführer
Joachim Heß
Hans-Michael Wagenhals
Registergericht Mannheim
HRB 705129

**Zu Ihrer Sicherheit werden benutzte Speisekarten entsorgt
und Sie erhalten stets eine neue Karte!**

Menü

Tataki vom Yellow fin Thunfisch auf rotem Quinoa,
eingeweckten Melonen, Sesam-Karamell und Ponzu

Hokkaido-Kürbissuppe mit Limone und Ingwer
mit kleinem Lachstatar und Kürbiskernöl

Kabeljaufilet mit Zitronen-Thymian gebraten auf
rotem Camarque-Reis mit Krustentierschaum

Hirschrücken in Karamell-Haselnußhaube mit roter
Gewürzbirne, Selleriepürre und Brioche-Knödeln

Tonkabohnen Creme Brûlée mit
Rotwein-Buttereis und Zwetschgenröster

Vorspeise – Hauptgang – Dessert 68,- €

Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert 78,- €

Vorspeise – Fisch – Hauptgang – Dessert 88,- €

Vorspeise – Suppe – Fisch – Hauptgang – Dessert 98,- €

Vorspeisen

Herbstlicher Salat in Hausdressing 8,50 €

Hokkaido-Kürbissuppe mit Limone und Ingwer
mit kleinem Lachstatar und Kürbiskernöl 13,50 €

Feldsalat in Feigensendressing mit karamellisiertem
Ziegenkäse und Portweifeigen 18,50 €

Tataki vom Yellow fin Thunfisch auf rotem Quinoa,
eingeweckten Melonen, Sesam-Karamell und Ponzu 22,50 €

Hauptgerichte

Odenwälder Saiblingfilet auf Petersilien-Gerstengraupen
mit Pfeffer-Beurre blanc und rotem Mangold
29,50 €

Kabeljaufilet mit Zitronen-Thymian gebraten auf
rotem Camarque-Reis mit Krustentierschaum
33,50 €

Rinderfilet mit Herbstpilz-Kompott, Rote-Bete-
Kartoffelstampf und Trüffelbittersoße
37,50 €

Hirschrücken in Karamell-Haselnußhaube mit roter
Gewürzbirne, Selleriepürre und Brioche-Knödeln
37,50 €

Kalbsrücken mit Rotwein-Rosmarinjus auf
Quitten-Filderkraut und getrüffeltem Kartoffeltaler
34,50 €

Karree vom Iberico-Schwein mit Kartoffel-Kürbisstampf
Pedro-Ximenes-Sherryrahm, Herbstpilzen und Rosenkohl
31,50 €