

# W i l l k o m m e n

---

## Winterzeit

---

*Wenn der Winterwind um die Häuser zieht und die Kälte den Alltag begleitet, gibt es keinen besseren Ort, um sich aufzuwärmen und die Seele baumeln zu lassen. Treten Sie ein und lassen Sie sich in unserem gemütlichen Ambiente von wohltuenden Düften und köstlichen Aromen umhüllen.*

*Bei Fragen oder Allergenen fragen Sie gerne unser freundliches Personal nach der Allergenenkarte.*

*Genießen Sie die Zeit mit Ihren Liebsten und ganz viel Spaß in der Heidelberger Altstadt.*



# • S P E I S E N •

## Suppen

PIKANTE KÜRBISKERNSUPPE **NUR ALS VORSPEISE € 7,8**  
Kokosmilch | Steirischem Kürbiskernöl | Kürbiskerne **HAUPTGANG € 11,8**

### Vorspeisen

<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE</b> € 16.8 <i>Waldhonig   Rote-Bete Zucchini Carpaccio   Kirschtomaten   Balsamico</i>
<b>HAUSGEMACHTE BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN</b> € 14.8 <i>Fetakäse-Spinatfüllung   Salatbouquet   Tomatendip</i>
<b>VITELLO TONNATO</b> € 18.9 <i>fritierte Karpfen   Rucola   Kirschtomaten</i>
<b>KARTOFFELRÖSTI</b> € 17.9 <i>Räucherlachs   Preiselbeer-Meerrettich Dip   Kirschtomaten   Wasabicreme</i>

### Salate

<b>BEILAGENSALAT</b> € 7.5 <i>Gemischter Salat   Hausgemachtes Joghurdressing</i>
<b>HIRTENSALAT</b> € 17.8 <i>Gemischter Salat   Feta-Käse   Oliven   Peperoni   Rote Zwiebeln</i>
<b>BADISCHER SALAT</b> € 18.8 <i>Gebratene Gemüseaultaschenstreifen   Hausgemachtes Joghurdressing</i>
<b>SERRANO SALAT</b> € 19.8 <i>Gemichter Salat   Serrano   Parmesan   Hausgemachtes Joghurdressing</i>

## Ovale Flammkuchen

<b>ELSÄSSER</b> € 14.9 <i>Crème fraiche   Speckwürfel   Zwiebeln</i>	<b>GRIECHISCH</b> € 15.9 <i>Crème fraiche   Fetakäse   Zwiebeln   Peperoni   Oliven</i>
<b>CHEVRE</b> € 16.9 <i>Crème fraiche   Ziegenkäse   Zwiebeln   Walnüsse Waldhonig   Kräuter der Provence</i>	<b>LACHS</b> € 18.9 <i>Crème fraiche   Zwiebeln   Tomaten   Dill</i>

## Hauptgänge

<b>ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE</b> € 15.9 <i>Tomaten   Oliven   Peperoni   Zwiebeln   Knoblauchöl</i>	<b>KÄSESPÄTZLE</b> € 16.9 <i>Röstzwiebeln   Salatbeilage</i>
<b>HAUSGEMACHTER GEMÜSESTRUDEL</b> € 16.9 <i>Gemüse-Fetakäsefüllung   Tomatensoße   Salatbeilage</i>	<b>BUDDHA BOWL</b> € 21.9 <i>Hausgemachte Falafel   Hummus   Rote-Bete   Rote Linsen   Bulgur   Möhren   Gurken   Kirschtomaten   Krautsalat   Sesam</i>
<b>RAVIOLI</b> € 19.9 <i>Kürbis-Frischkäsefüllung   Kürbissoße   Rucola   Parmesan</i>	<b>GEMÜSEMAULTASCHEN</b> € 16.9 <i>Marktgemüse   Tomatensoße</i>
<b>ZWEI GROBE BRATWÜRSTE</b> € 17.9 <i>Bratensoße   Sauerkraut   Kartoffelpüree</i>	<b>HAUSGEMACHTE KRAUTWICKEL</b> € 18.9 <i>Bratensoße   Kartoffelpüree mit knusprigem Kartoffelstroh</i>
<b>PUTENSTEAK</b> € 22.9 <i>Kräuterbutter   Tomatensoße   Marktgemüse   Pommes</i>	<b>OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN</b> € 22.9 <i>Bratensoße   Rotkraut   Kartoffelknödel mit Brösel-Schmelze</i>
<b>GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN</b> € 24.9 <i>In eigener Soße geschmort   Sauerkraut   Butterspätzle</i>	<b>HAUSGEMACHTE RINDERROULADE</b> € 24.9 <i>winterliches Apfelrotkraut   Kartoffelpüree mit knusprigem Kartoffelstroh</i>
<b>HAUSGEMACHTES HIRSCHGULASCH</b> € 25.9 <i>Apfelrotkraut   Butterspätzle   Williams-Christ Birne   Preiselbeeren</i>	<b>SCHWEINLENDCHEN IM SPECKMANTEL</b> € 25.9 <i>Hausgemachte Waldpilzsoße   Butterspätzle   Marktgemüse</i>

**GÄNSEKEULE** € 29.9  
*winterliches Apfelrotkraut | Kartoffelknödel mit Brösel-Schmelze | glasierte Maronen*

## Schnitzel

<b>SCHNITZEL WIENER ART</b> € 20.9 <i>Pommes   Preiselbeeren</i>	<b>JÄGERSCHNITZEL</b> € 22.9 <i>Pommes   Hausgemachte Waldpilzsoße</i>
---	---

# • Dessert & Heißes •

## Dessert

### LAUWARMER APFELSTRUDEL

Vanillesoße | Sahne

€ 7.8

### SCHOKOLADEN LAVAKUCHEN

Schokokuchen mit flüssigem Kern | Himbeersoße | Vanilleeis

€ 8.2

### GEBACKENE APFELRINGE

Zimt-Zucker Mantel | Vanillesoße

€ 9.2

## Heißgetränke

### KAFFEE

€ 3.6

### IRISH COFFEE

€ 8.5

### ESPRESSO

€ 2.9

### HEISSE SCHOKOLADE

€ 4.4

### DOPPELTER ESPRESSO

€ 5.2

### MIT SAHNE

€ 4.9

### ESPRESSO CORETTO

€ 5.4

### GLÜHWEIN

€ 5.4

### CAPPUCCINO

€ 4.2

### KINDERPUNSCH

€ 4.9

### MILCHKAFFEE

€ 4.3

### KAFFEE LATTE

€ 5.7

### LATTE MACCHIATO

€ 4.4

## Tee

### EARL GREY PREMIUM BLATT

Blattmischung aus Darjeeling und Assam Tee, benetzt mit dem Aromaöl pikanter Bergamottfrüchten

€ 3.8

### KAMILLENBLÜTEN

Getrocknete Kamillenblüten haben einen Honigartigen Geschmack und sind ein geschätztes Hausmittel

€ 3.8

### SONNE ASIEN BLATT

Grüner Sencha mit zart-herbem Geschmack, versetzt mit Zitronengras und Färberdisteln

€ 3.8

### PFEFFERMINZE

Besonders aromatisch sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Ein erfrischender Genuss zum Durchatmen

€ 3.8

### INGWER ORANGENPASSION

Raffinierte Mischung, die ihre Dynamik im Zusammenspiel von fruchtig und feurig entfaltet

€ 3.8

### ZITRONENMÉLANGE

Eine erfrischende Komposition mit spritziger Zitrone eingebettet in eine fruchtig-cremige Geschmacksnote

€ 3.8

### BIO FRÜCHTE NATUR

Naturbelassene Früchtemischung aus Hibiskus, Apfelstückchen, Hagebutte, Orangenschale, Rote Beete und Zitronenschalen

€ 3.8

### BIO ENGLISH BREAKFAST

Schwarztee, eine traditionelle Blatt-Mischung aus Indien- und Ceylon-Tees

€ 3.8

### ALPENHÜTTEN KRÄUTER

Eine unverfälschte Kräutermischung mit Silberlindenblüten, Melisse, Zitronenverbene, Apfelminze und Enzianwurzel

€ 3.8

# • GETRÄNKE •

## Apperitiv

<b>APEROL SPRITZ</b> <i>Aperol, Soda, Sekt, Orangenscheibe</i>	€ 7.9	<b>HOLUNDER PEACH ALKOHOLFREI</b> <i>Holunderblütensirup, Soda, Schweppes White Peach</i>	€ 7.9
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> <i>Limoncello, Soda, Sekt, Zitronenscheibe</i>	€ 7.9	<b>BITTER APPERITIVO ALKOHOLFREI</b> <i>Bitter Apperitvo, Orangensaft, Orangenscheibe</i>	€ 7.9
<b>LILLET WILD BERRY</b> <i>Lillet Rosé, Schweppen Wild berry, Himbeeren</i>	€ 7.9	<b>CAMPARI ORANGE</b> <i>Campari, Orangensaft, Orangenscheibe</i>	€ 7.5
<b>LILLET WHITE PEACH</b> <i>Lillet Rosé, Schweppes White peach</i>	€ 7.9	<b>PROSECCO 0.1</b>	€ 4.4

## Softdrinks

COCA COLA 0,4L	€ 4.9
COCA COLA ZERO 0,4L	€ 4.9
SPEZI 0,4L	€ 4.9
FANTA 0,4L	€ 4.9
SPRITE 0,4L	€ 4.9
EISTEE ZITRONE 0,4L	€ 4.9
THOMAS HENRY BITTER LEMON 0,2L	€ 3.9
THOMAS HENRY GINGER ALE 0,2L	€ 3.9
THOMAS HENRY TONIC WATER 0,2L	€ 3.9
BIONADE HOLUNDER 0,33L	€ 4.4
BIONADE INGWER-ORANGE 0,33L	€ 4.4
BIONADE NATURTRÜBE ZITRONE 0,33L	€ 4.4

## Säfte / Schorle 0,4l

Apfel	€ 5.9	als Schorle	€ 4.9
Orange	€ 5.9		
Johannisbeere	€ 5.9		
Maracuja	€ 5.9		
Traube	€ 5.9		
Kirsche	€ 5.9		
Banane	€ 5.9		
Rhababer	€ 5.9		
KiBa	€ 5.9		

## Biere

HEIDELBERGER PILS 0.4L	€ 4.9
HEIDELBERGER HEFEWEIZEN 0.5L	€ 5.6
FAUST PILS 0.4L	€ 4.9
FAUST SCHWARZVIERTLER 0.4	€ 4.9
RADLER 0.4L	€ 4.9
WEIZENRADLER 0.5L	€ 5.6
BANANENWEIZEN 0.5L	€ 5.8
RADLER ALKOHOLFREI 0.5L	€ 5.8

## Flaschenbiere

HD WEIZEN ALKOHOLFREI 0.5L	€ 5.6
HD DUNKELES WEIZEN 0.5L	€ 5.6
HD KRISTALL WEIZEN 0.5L	€ 5.6
HD ALKOHOLFREIES PILS 0.33L	€ 4.5

## Wasser

Teinacher still 0,25	€ 3.4	Teinacher med. 0,25	€ 3.4
Teinacher still 0,75	€ 7.2	Teinacher med. 0,75	€ 7.2

# • W e i n k a r t e •

## Weiswein

### RIESLING

0.2L - 7.5 € | 0.75L - 28.0 €

Schriesheimer Winzergenossenschaft - Badische Bergstrasse

Feiner Duft nach Aprikose und eine rassige Säure machen ihn zu einem klasse Allrounder. Leichte Gerichte aus gekochtem Fleisch und Geflügel sowie Salate und Spargel profitieren von seiner erfrischenden Art

### GRAUER BURGUNDER

0.2L - 7.9 € | 1 FL./0.75L - 29.5 €

Schriesheimer Winzergenossenschaft - Badische Bergstrasse

Ein Duft nach Melone, Birne und Quitte zeichnen diesen Wein aus. Durch die geschmackliche kräftige Art mit lebendiger, fruchtiger Säure und feiner Herbe lässt sich dieser Wein toll auf unserer Terrasse genießen und lässt keine Wünsche offen

### PINOT NOIR BLANC DE NOIRS

0.2L - 7.9 € | 1 FL./0.75L - 29.5 €

Schriesheimer Winzergenossenschaft - Badische Bergstrasse

Im Duft lassen sich Aromen von Erdbeere, Himbeere und Cassis finden. Eine fruchtige, fein eingebundene Säure macht ihn zu einem erfrischenden Wein. Der Pinot Noirs Blanc de Noirs ist ein idealer Speisebegleiter und nebenbei noch der absolute Favorit für den Feierabend

### WEISSBURGUNDER

0.2L - 8.2 € | 0.75L - 30.5 €

Weingut Ellermann Spiegel - Pfalz

Feiner, fruchtig eleganter Weissburgunder mit den typischen Aromen einer reifen Birne. Sehr schöne, spritzige aber nicht zu starke Säure. Viele Genießer schwören auf diesen Wein.

### SAUVIGNON BLANC

0.2L - 7.8 € | 1 FL./0.75L - 29.0 €

Casa Lunardi - Trevenezie - Italien

Ein toller Sommerwein. Der Wein hat ein intensives Strohgelb. Im Bouquet Aromen von Zitrusfrüchten, vor allem Grapefruit, und Blüten mit angenehm frischen Noten von Salbei. Der Wein verabschiedet sich mit einem besonders fruchtigen, intensiven Nachhall.

## Rotwein

### SPÄTBURGUNDER

0.2L - 7.6 € | 0.75L - 28.5 €

Schriesheimer Winzergenossenschaft - Badische Bergstrasse

Ein Klassiker der Schriesheimer Winzergenossenschaft. Der Spätburgunder ist ein klasse All-rounder mit einem vollmundigen und samtigen Geschmack

### SIMSALABIM

0.2L - 8.3 € | 0.75L - 31.0 €

Weingut Ellermann-Spiegel - Pfalz

Cuvée aus Carbernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder. Der Wein ist sehr ausgewogen und besticht durch seine zarten Aromen von roten Früchten gepaart mit feinem Tanningehalt. Lassen Sie sich, wie der Name schon sagt, verzaubern.

### PRIMITIVO

0.2L - 8.2 € | 0.75L - 30.5 €

La Famiglia puglia - Italien

Dieser Primitivo spiegelt die typischen Aromen der Traube wieder. Er ist harmonisch und zeigt Aromen von dunklen Waldfrüchten wie Brombeere, Erdbeere und Heidelbeere, angenehm begleitet von leichten Zimt-Noten. Am Gaumen ist er weich und elegant.

### RIOJA TINTO TEMPRANILLO

0.2L - 7.8 € | 1 FL./0.75L - 29.0 €

Vina Herminia- Spanien

Tempranillo gilt als die edelste spanische Rebsorte, aus der die besten Weine gekeltert werden können. Dieser hier kommt mit einem satten Kirchschorle und bildet feine fruchtige Aromen von wilden Beeren und etwas Vanille. Ein guter Rioja Tinto, gemacht für gemütliche Stunden mit seinen Liebsten

## Rosewein

### SPÄTBURGUNDER WEISHERBST

0.2L - 7.5 € | 0.75L - 28.0 €

Schriesheimer Winzergenossenschaft - Badische Bergstrasse

Eine tolle Farbe und ein geschmacklich leicht fruchtiger Wein. Nach Feierabend stoßen wir nur zu gerne mit einem Glas an, um den Tag Revue passieren und lachend ausklingen zu lassen. Für uns ein treuer Begleiter mit dem wir viele schöne Abende verbinden

## Weinschorle

### WEISSWEINSCHORLE, ROTWEINSCHORLE, ROSEWEINSCHORLE

0.2L - 3.9 € | 0.4L - 7.6 €

Schriesheimer Winzergenossenschaft - Badische Bergstrasse

# • Longdrinks & Shots •

## Longdrinks

<b>BOMBAY SAPPHIRE GIN TONIC</b> <i>4cl Bombay Gin   Thomas Henry Tonic Water   Zitronenscheibe</i>	€8.5	<b>NEEDLE BLACK FOREST GIN TONIC</b> <i>4cl Needle Gin   Thomas Henry Tonic Water   Zitronenscheibe</i>	€9.0
<b>HENDRICK'S GIN TONIC</b> <i>4cl Hendrick's Gin   Thomas Henry Tonic Water   Gurkenscheibe</i>	€9.5	<b>GIN CHERRY BLOSSOM</b> <i>4cl Gin   Thomas Henry Cherry Blossom Tonic</i>	€9.5
<b>BACARDI COLA</b> <i>4cl Bacardi   Coca Cola   Zitronenscheibe</i>	€8.5	<b>HAVANNA COLA</b> <i>4cl Havana   Coca Cola   Zitronenscheibe</i>	€8.9
<b>WODKA LEMON</b> <i>4cl Vodka   Thomas Henry Bitter Lemon   Zitronenscheibe</i>	€8.5	<b>JACK DANIELS COLA</b> <i>4cl Jack Daniels   Coca Cola   Zitronenscheibe</i>	€8.9

## Regionale Obstbrände 2cl

OBSTLER	€3.6
WILLIAMS	€3.6
WILLIAMS SPEZIAL	€4.0
HIMBEERGEIST	€3.6
PFLAUME	€3.6
KIRSCHWASSER	€3.6
MIRABELLE	€3.6

## Whiskey | Cognac 4cl

JOHNNY WALKER RED LABEL	€8.4
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	€9.4
JACK DANIELS	€7.2
TULLAMORE DEW	€7.2
CHIVAS REGAL 12 YEARS	€9.6
GLEN FIDDICH 12 YEARS	€9.6
HENNESSY	€9.9

## Shots & Co. 2cl

VODKA	€3.5	GRAPPA	€3.8
TEQUILA WEISS	€3.5	FERNET BRANCA	€3.5
TEQUILA BRAUN	€3.5	RAMAZOTTI 4CL	€5.5
MALTESER AQUAVIT	€3.5	AVERNA 4CL	€5.5
JUBILÄUMS AQUAVIT	€3.5	JÄGERMEISTER	€3.5
LINIE AQUAVIT	€3.5	SAMBUCA	€3.5
OUZO	€3.5	BAILEY'S IRISH CREAM	€3.5
FÜRST BISMARCK	€3.5	AMARETTO	€3.5

# • Food •

## Soups

### PUMPKIN SOUP

coconut-cream | pumpkin oil | pumpkin seeds

ONLY AS STARTER € 7.8

MAIN DISH € 11.8

### Starters

<b>GRATINATED GOAT'S CHEESE</b>	€ 16.8
<i>Beetroot-zucchini carpaccio   cherry tomatoes   Balsamic</i>	
<b>HOMEMADE PUFF PASTRY ROLLS</b>	€ 14.8
<i>Feta-Spinach filling   Side salad   Tomato dip</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b>	€ 18.9
<i>Fried capers   Arugula   Cherry-tomatoes</i>	
<b>POTATO ROSTI</b>	€ 16.9
<i>Salmon   Cranberry-horseradish Dip   Wasabicrome   Cherry-tomatoes</i>	

### Salads

<b>SIDE SALAD</b>	€ 7.5
<i>Mixed salad   Homemade yoghurt dressing</i>	
<b>GREEK SALAD</b>	€ 17.8
<i>Feta-Cheese   Olives   chili-pepper   red onions</i>	
<b>BADEN SALAD</b>	€ 18.8
<i>Fried veggie dumpling slices   Homemade yoghurt dressing</i>	
<b>SERRANO SALAD</b>	€ 18.8
<i>Mixed salad   Serrano ham   Parmesan   Homemade yoghurt dressing</i>	

## Tarte Flambée

<b>ELSÄSSER</b>	€ 14.9	<b>GREEK</b>	€ 15.9
<i>Crème fraiche   Baconcubes   Onions</i>		<i>Crème fraiche   Fetacheese   Onions   Pepperoni   Olives</i>	
<b>CHEVRE</b>	€ 16.9	<b>SALMON</b>	€ 18.9
<i>Crème fraiche   Goat-cheese   Onions   Walnuts Honey   Herbs of Provence</i>		<i>Crème fraiche   Onions   Tomatoes   Dill</i>	

## Main courses

<b>GRATINATED FETACHEESE</b>	€ 15.9	<b>CHEESE NOODELS (SPÄTZLE)</b>	€ 16.9
<i>Tomatoes   Olives   chili-pepper   onions   garlic-oil</i>		<i>Fried Onions   Side Salad</i>	
<b>HOMEMADE VEGETABLE STRUDEL</b>	€ 16.9	<b>BUDDHA BOWL</b>	€ 21.9
<i>Vegetable-Fetacheese filling   Tomato sauce   Side salad</i>		<i>Homemade Falafel   Hummus   Beetroot   Red Lentils   Bulgur   Carrot   Cucumber   Cherry-tomatoes   slaw   Sesame</i>	
<b>RAVIOLI</b>	€ 19.9	<b>VEGGY SWABIAN POCKET</b>	€ 16.5
<i>Pumpkin-creamcheese filling   Pumpkinsauce   Arugula   Parmesan</i>		<i>Mixed vegetables   Tomatosauce</i>	
<b>2 SAUSAGES</b>	€ 17.9	<b>HOMEMADE CABBAGE ROLL</b>	€ 18.9
<i>Homemade brown sauce   sauerkraut   Mashed Potatoes</i>		<i>Homemade brown sauce   Mashed Potatoes with crunchy potato straw</i>	
<b>TURKEY STEAK</b>	€ 22.9	<b>OVEN-FRESH ROAST PORK</b>	€ 22.9
<i>Herb butter   Tomatosauce   Vegetables   Fries</i>		<i>Homemade brown sauce   Red-cabbage   Potato dumpling</i>	
<b>BRAISED PORK CHEEKS</b>	€ 24.9	<b>BEEF ROULADE</b>	€ 24.9
<i>Braised in sauce   Sauerkraut   spätzle-noodles</i>		<i>Red cabbage   Mashed potatoes with crunchy potato straw</i>	
<b>HOMEMADE VENISON GOULASH</b>	€ 25.9	<b>PORKLOIN WRAPPED IN BACON</b>	€ 25.9
<i>Red cabbage   Spaetzle-noodles   Williams-Christ Pear   Cranberries</i>		<i>Homemade mushroom sauce   Spätzle-noodles   Vegetables</i>	
<b>GOOSE LEG</b>	€ 29.9		
<i>Red cabbage   Potato dumplings   glazed chestnuts</i>			

## Schnitzel

<b>SCHNITZEL VIENNA STYLE</b>	€ 20.9	<b>JÄGERSCHNITZEL</b>	€ 22.9
<i>Fries   Cranberries</i>		<i>Fries   Homemade mushroom sauce</i>	