



Aperitif

Raumland Cuvée Katharina	0,1l	6,90
Flaschengärung, Flörsheim-Dalsheim	0,75l	46,00
Raumland Cuvée Rosé	0,1l	7,40
Flaschengärung, Flörsheim-Dalsheim	0,75l	51,00
Aperol Spritz		7,50
Campari Orange oder Soda		7,70
Lillet Wild Berry		7,50

Getränke

Coralba medium oder still	0,25l	3,00
	0,75l	6,90
Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,2l	3,30
Apfelsaftschorle	0,2l	3,70
Maracujasaftschorle	0,2l	3,90
Rhabarbersaftschorle bio	0,2l	4,20
Cucumis Lavendel Limonade vegan	0,33l	3,50
Balis Basilikum Limonade vegan	0,2l	3,00

Biobiere der Brauerei zum Klosterhof Heidelberg

Helles oder Dunkles	0,5l	5,60
Pils oder Hefeweizen	0,5l	5,60
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,70
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,70

Weine

PIN:OX 2017	0,1l	4,90
Weingut Bergdolt-Reiff & Nett	0,2l	9,60
Duttweiler, Pfalz	0,75l	32,00
Sauvignon Blanc 2018	0,1l	4,50
Weingut Borell-Diehl	0,2l	8,60
Hainfeld, Pfalz	0,75l	28,00
Clarette Rosé 2018	0,1l	5,20
Weingut Knipser	0,2l	9,80
Laumersheim, Pfalz	0,75l	32,00
Blackprint Cuvée 2017	0,1l	6,20
Weingut Markus Schneider	0,2l	11,80
Ellerstadt, Pfalz	0,75l	39,00
La Vendimia DOC 2016	0,1l	5,20
Bodegas P. Remondo	0,2l	9,80
Alfaro, Rioja, Spanien	0,75l	32,00

Dachterrasse



Aperitif

Hausgemachte Brotchips mit Oliven, Ailoli und Entenleber-Crème brûlée 10,80

Suppen & Vorspeisen

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten und Sprossen 6,50

Tom Yam Gung mit Wildgarnelen 10,50

Büffelmozzarella mit Avocado und Mango in Orangen-Chili-Vinaigrette 14,80

Roh marinierter Thunfisch mit Sojasauce, Ingwer, Wakamesalat und Wasabimayonaise 16,80

Gebratener Oktopus mit zerdrückten Kartoffeln, geröstetem Knoblauch und Tomatenvinaigrette 16,80

Fisch und Vegetarisch

Sous Vide gegerarter Lachs mit Orangen-Kokos-Salsa, gegrillter Avocado und schwarzem Reis 25,80

Gebratenes Junges Gemüse auf Süßkartoffelpüree mit, Limonen-Sesam-Joghurt und Falafelsticks 23,80

Gegrilltes Thunfischsteak (200g, innen roh) mit Sojasauce und Rettich-Gurken-Salat 32,80

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone 23,80

Rosa gegrilltes Lammkarree auf buntem Tomatensalat mit Falafelsticks und Limonen-Sesam-Joghurt 34,80

Rinderfilet unter der Steinpilz-Kräuterkruste mit Ziegenkäseravioli und gegrilltem Gemüse 38,80

Dessert & Käse

Ziegentopfen-Törtchen mit glasierten Kumquats, Yuzucrème und Sauerampfersorbet 10,50

Schokoladen-Ganache auf Brownieboden mit Rhabarbergrütze und Himbeersorbet 10,50

Französische Rohmilchkäsevariation mit Feigensenf, Nüssen und Chutney 15,50