

Speisekarte

Gültig vom 26. Mai – 07. Juni 2022

Die einzelnen Gerichte können auch separat bestellt werden,
zum angegebenen Preis (dann in größerer Portion als im Menü).

Tataki vom Sashi Roastbeef

Wilder Spargel | Erdbeere | Yams | Ssamjang

26 €

☆☆☆

Bunte Bete

Ricotta | Pistazie

20 €

☆☆☆

Kaisergranat

Hausgemachte Agnolotti | Chorizo | Aubergine

32 €

☆☆☆

Dorade rose

Roter Camargue Reis | Meersalat | Buttermilch

32 €

☆☆☆

Kiwi

Ingwer | Vanille | Waldsauerklee

14 €

Käseabschluss 12€

6- Gang- Menü (inkl. Käse) 99 € p.P.

5- Gang- Menü (ohne Käse) 89 € p.P.

4- Gang- Menü (ohne Bete) 79 € p.P.

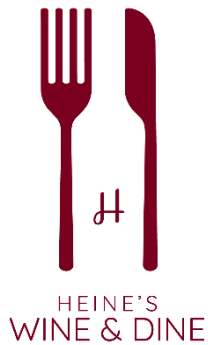
3- Gang- Menü (ohne Bete & Kaisergranat) 59 € p.P.

Zum Menü bieten wir auch eine passende Weinbegleitung an.

Auf Nachfrage und mit Voranmeldung können wir das Menü auch vegetarisch zubereiten.

Bei Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen und/ oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Heine's Wine & Dine | Merkurstraße 3 | 76530 Baden- Baden | 072213979466 | hello@heine-wine-dine.com



Menu

from 26. May – 7. June 2022

The dishes can be ordered separately without taking the whole menu (the portions will be bigger than in the menu).

Tataki of Sashi roast beef

Wild asparagus | strawberry | yams | ssamjang

26 €

☆☆☆

Variation of beets

Ricotta | pistachio

20 €

☆☆☆

Langoustine

Home made Agnolotti | Chorizo | aubergine

32 €

☆☆☆

Gilthead sea bream

Red Camargue rice | sea lettuce | buttermilk

32 €

☆☆☆

Kiwi

Ginger | wood sorrel

14 €

Cheese finish 12€

6 course menu (incl. cheese) 99 € p.p.

5 course menu (without cheese) 89 € p.p.

4 course menu (without beets) 79 € p.p.

3 course menu (without beets & langoustine) 59 € p.p.

We offer accompanying wines with menu.

If asked in advance, we can offer a vegetarian option as well.