



HEINE'S
WINE & DINE

Speisekarte

Gültig vom 10. – 21. Juni 2022

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

Ungestopfte Entenleber „Happy Foie Gras“

Dampfnudel | Weinbergpfirsich | Sauvignon Blanc

28 €

☆☆☆

Knuspriges Bio- Ei

Sommertrüffel | Artischocke

18 €

☆☆☆

Bouchot Muscheln

Rettich | Safran

22 €

☆☆☆

Baden- Badener Lachsforelle

Navetten | Spinat | Grapefruit

26 €

ODER

Brust und Keule vom Schwarzfederhuhn

Chinakohl | Kartoffel | Taggiasca Oliven

32 €

☆☆☆

Schwarzwälder Kirschtorte mal anders

14 €

Käseabschluss 12€

6- Gang- Menü (inkl. Käse) 99 € p.P.

5- Gang- Menü (ohne Käse) 89 € p.P.

4- Gang- Menü (ohne Muscheln) 79 € p.P.

3- Gang- Menü (ohne Muscheln & Ei) 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

Menu

from 10. – 21. June 2022

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

Non force fed duck liver "Happy Foie Gras"

Steam noodle | vineyard peach | Sauvignon Blanc

28 €

☆☆☆

Crispy organic egg

Summer truffle | artichoke

18 €

☆☆☆

Bouchot mussels

Radish | saffron

22 €

☆☆☆

Baden- Baden salmon trout

Navettes | spinach | grapefruit

26 €

OR

Breast and leg of black-feathered chicken

Chinese cabbage | potato | Taggiasca olives

32 €

☆☆☆

Variation of Black Forest cake

14 €

Cheese finish 12€

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

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

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

3 course menu (without mussels & egg) 59 € p.p.

We offer accompanying wines with menu.

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