



Speisekarte

Gültig vom 14. – 25. Juli 2022

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

Gyoza vom Rind

Pak- Choi | Shiitake | Ingwer

25 €

☆☆☆

Gnocchi

Ziegenkäse | Erbsen | Salzzitrone

20 €

☆☆☆



Süßkartoffel- Blinis

Fenchel | Skyr | Rosmarin

18 €

☆☆☆



Filet von der Gelbflossenmakrele

Edamame | Radieschen | Mango

32 €

ODER

Secreto vom Schwarzwälder Kräuterschwein

Perlgrauben | Brokkoli | schwarze Nuss

28€

☆☆☆

Pasteis de nata

Himbeere | Macadamia | Kaffee

16 €

Käseabschluss 12€

6- Gang- Menü (inkl. Käse) 99 € p.P.

5- Gang- Menü (ohne Käse) 89 € p.P.

4- Gang- Menü (ohne Blinis) 79 € p.P.

3- Gang- Menü (ohne Blinis & Gnocchi) 59 € p.P.

Zum Menü bieten wir auch eine passende Weinbegleitung an.

Vegetarische Gerichte sind mit diesem Symbol markiert.



Auf Nachfrage und mit Voranmeldung können wir auch die anderen Gerichte 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 14. – 25. July 2022

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

Beef Gyoza

Pak- Choi | Shiitake | ginger

25 €



Gnocchi

Goat's Cheese | peas | salt lemon

20 €



Sweet potato blinis

Fennel | Skyr | rosemary

18 €



Fillet of yellowfin mackerel

Edamame | radish | mango

32 €

OR

Secreto of Black Forest herb pig

Pearl barley | broccoli | black walnut

28 €



Pasteis de nata

Raspberry | Macadamia | Coffee

16 €

Cheese finish 12€

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

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

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

3 course menu (without blinis & gnocchi) 59 € p.p.



Dishes marked with this symbol are vegetarian.

If asked in advance, we can offer a vegetarian option for the other dishes as well.