



# Speisekarte

Gültig vom 17. Februar – 07. März 2023

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

## Wintertrüffel

Pastinake | wilde Kräuter | weiße Schokolade  
*à la carte 28 €*

☆☆☆



## Französische Zwiebelsuppe

Adelegger Bergkäse | Guanciale | Heu  
*à la carte 24 €*

☆☆☆

## Ochsenschwanz im Filoteig

Piment d'Espelette | Petersilienwurzel  
*à la carte 23 €*

☆☆☆

## Dry- aged Black Forest Prime Beef Roastbeef

Lila Süßkartoffel | Lauch | Cashew | Ponzu  
*à la carte 42 €*

**ODER**

## Gegrillter Pulpo

Schwarze Kichererbsen „Garbo“ | Staudensellerie | Aioli  
*à la carte 38 €*

☆☆☆

## Hokkaido Kürbis

Brot | Clementine  
*à la carte 16 €*



*Käseabschluss 15 €*

*6- Gang- Menü (inkl. Käse) 105 € p.P.*

*5- Gang- Menü (ohne Käse) 95 € p.P.*

*4- Gang- Menü (ohne Ochsenschwanz) 85 € p.P.*

*3- Gang- Menü (ohne Ochsenschwanz & Zwiebelsuppe) 65 € 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 17. February – 07. March 2023

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

## Winter truffle

Parsnip | wild herbs | white chocolate

*à la carte 28 €*



## French onion soup

Adelegger cheese | Guanciale | hay

*à la carte 24 €*



## Oxtail in filo pastry

Piment d'Espelette | parsley root

*à la carte 23 €*



## Dry- aged Black Forest Prime Beef roast beef

Purple sweet potato | leek | cashew | Ponzu

*à la carte 42 €*

*OR*

## Grilled octopus

Black chickpeas | celery | aioli

*à la carte 38 €*



## Hokkaido pumpkin

Bread | clementine

*à la carte 16 €*



*Cheese finish 15€*

*6 course menu (incl. cheese) 105 € p.p.*

*5 course menu (without cheese) 95 € p.p.*

*4 course menu (without oxtail) 85 € p.p.*

*3 course menu (without oxtail & onion soup) 65 € 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.