



Speisekarte

Gültig vom 12. August – 04. September 2023

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

Rote Riesengarnele "Gambero Rosso"

Wassermelone | Krustentierbisque | Grand Cru de la Luna Olivenöl
à la carte 32 €

☆☆☆

Korsischer Schafskäse "Brocciu"

Paprika | Pinienkerne | Migliaccioli – korsische Pancakes 
à la carte 25 €

☆☆☆

Schweinebauch von Seifermanns Bauernhof

Edamame | Reis | Kaviar des Feldes
à la carte 26 €

☆☆☆

Filet vom Wolfsbarsch

Erbsen | Fenchel | Schwarzer Knoblauch | Pernod
à la carte 42 €


ODER

Blackforest Prime Beef Picanha

Grüner Spargel | Maniok | Bearnaise Sauce
à la carte 45 €

☆☆☆

Aprikose

Sablé Breton | Mandel | Lavendel 
à la carte 16 €

Käseabschluss 15 €

6- Gang- Menü (Käse & Dessert) 109 € p.P.


5- Gang- Menü (Käse oder Dessert) 99 € p.P.

4- Gang- Menü (ohne Schweinebauch) 89 € p.P.

3- Gang- Menü (ohne Schweinebauch & Brocciu) 69 € p.P.

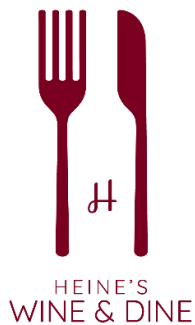
Zum Menü bieten wir auch eine passende Weinbegleitung an.

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 12. August – 04. September 2023

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

Red King Prawn "Gambero Rosso"

Watermelon | Crustacean Bisque | Grand Cru de la Luna Olive Oil

à la carte 32 €

☆☆☆

Corsican sheep's milk cheese "Brocciu"

Bell Pepper | Pine Kernels | Migliaccioli – Corsican Pancakes

à la carte 25 €

☆☆☆



Pork belly

Edamame | Rice | Tonburi

à la carte 26 €

☆☆☆

Filet of seabass

Peas | Fennel | Black Garlic | Pernod

à la carte 42 €

OR

Black Forest Prime Beef Picanha

Green Asparagus | Manioc | Bearnaise Sauce

à la carte 45 €

☆☆☆

Apricot

Sablé Breton | Almond | Lavender

à la carte 16 €



Cheese plate 15 €

6 course menu (cheese and dessert) 109 € p.p.

5 course menu (cheese or dessert) 99 € p.p.

4 course menu (without pork belly) 89 € p.p.

3 course menu (without pork belly & Brocciu) 69 € 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.