HEINE'S
WINE & DINE

Speisekarte

Gültig vom 01. – 19. März 2024

Vorspeisen:

Königskrabbe
Flower Sprouts | Yuzu | Granny Smith Apfel
32 €

☆☆☆

Radicchio Tardivo
Crottin de Chavignol | Conference Birne
22 €

☆☆☆

Hausgemachte Dim Sum
Shiitake | Chinakohl | Ponzu
26 €

Hauptgänge:

Filet vom Wolfsbarsch
Artischocke | Mönchsbart | Schwarzer Knoblauch
42 €

☆☆☆

Rosa gebratenes Kalbsfilet
Sonnenwurzel | Oliven | Erbsen
42 €

Dessert/Käse:

Pavlova
Exotische Früchte | Tonkabohne
18 €

☆☆☆

Käseabschluss von Käse Kober
Brot | Chutney
18 €

3- Gang- Menü 79€ | 4- Gang- Menü 89€ | 5- Gang- Menü 99€ | 6- Gang- Menü 115€

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. Alle Preise inkl. 19% MwSt.

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

HEINE'S
WINE & DINE

Menu

from 01. – 19. March 2024

Starters/ Entrees:

King Crab
Flower Sprouts | Yuzu | Granny Smith Apple
32 €

☆☆☆

Radicchio Tardivo
Crottin de Chavignol | Conference Pear
22 €

☆☆☆

Homemade Dim Sum
Shiitake Mushrooms | Chinese Cabbage | Ponzu
26 €

Main courses:

Filet of Seabass
Artichoke | Friar's Beard | Black Garlic
42 €

☆☆☆

Pink Roasted Filet of Veal
Jerusalem Artichoke | Olives | Peas
42 €

Dessert/Cheese:

Pavlova
Exotic Fruits | Tonka Bean
18 €

☆☆☆

Cheese plate from Käse Kober
Bread | Chutney
18 €

3- Course Menu 79€ | 4- Course- Menu 89€ | 5-Course- Menu 99€ | 6- Course- Menu 115€

Dishes marked with this symbol are vegetarian.
If asked in advance, we can offer a vegetarian option for the other dishes as well.

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