





Speisekarte


Vorweg zum Aperitif:

Unser Cajun- Nussmix Mandel Cashew Haselnuss Kürbiskern	3,5€
Hausmarinierte spanische Gordal- Oliven Rosmarincracker	7€



Vorspeisen:

Alte Tomatensorten in verschiedenen Texturen Panna Cotta Chutney Sorbet	23€	
Hausgemachte Entenleber Terrine Aprikose Balsamico Laugenstange	28€	
Gegrillte Wassermelone Feta Oliven Rucola	18€	
Argentinische Rotgarnele Grüner Reis Yuzu Kosho Süßkartoffel		
3 Stück als Zwischengang	35€	
4 Stück als Hauptgang	42€	

Hauptgänge:

Rosa gebratener Lammrücken Aubergine Dauphine Kartoffeln Fenchel	38€	
Filet von der bretonischen Rotbarbe Zucchini Paprika Dinkel	36€	
Bao Buns Jackfruit Shiitake Frühlingszwiebel Hoisin Sauce	25€	

Dessert/Käse:

Regionale Himbeeren Genovese Biskuit Minze Pistazie	18€	
Käseabschluss von Maison Kober Brot Chutney	18€	

Zu unseren Speisen servieren wir Brot von der Bäckerei Liedtke und aromatisierte Butter.
Ist eine zweite Runde Brot gewünscht, erlauben wir uns 4€ in Rechnung zu stellen.

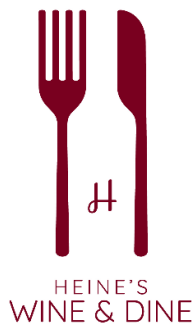
Überraschung gefällig?

Gerne servieren wir Ihnen ein aus der Karte zusammengestelltes Menü:

4- Gang- Menü: 89€	Weinbegleitung: 39€
5- Gang- Menü: 99€	Weinbegleitung: 48€

Das Menü wird ausschließlich tischweise serviert.

 Vegetarische Gerichte sind mit diesem Symbol markiert. Allergien & Unverträglichkeiten sind bei Reservierung anzugeben.
Bei Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen und/ oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Alle Preise inkl. 19% MwSt.





Menu


Snacks with our Aperitif:

Our Cajun Flavoured Nuts & Seeds Mix Almond Cashew Hazelnut Pumpkinseed	3,5€
Home Marinated Spanish Gordal- Olives Rosemary Cracker	7€


Starters:

Old Tomato Varieties in different Textures Panna Cotta Chutney Sorbet	23€	
Homemade Duck Liver Terrine Apricot Balsamic Vinegar Pretzel Stick	28€	
Grilled Watermelon Feta Olives Rocket Salad	18€	
Argentinian Red Prawns Green Rice Yuzu Kosho Sweet Potato		
	3 pcs. as Entree	35€
	4 pcs. as Main	42€

Mains:

Pink roasted Saddle of Lamb Aubergine Dauphine Potato Fennel	38€	
Filet of Brittany Red Mullet Courgette Bell Peppers Spelt	36€	
Bao Buns Jackfruit Shiitake Spring Onion Hoisin Sauce	25€	

Dessert/Cheese:

Regional Raspberries Genovese Biscuit Mint Pistachio	18€	
Cheese from Maison Kober Bread Chutney	18€	

We serve bread from the Liedtke bakery and flavoured butter with our dishes.
If a second round of bread is requested, we take the liberty of charging €4.


You like to be surprised?

We are happy to serve you a menu compiled from the dishes above:

4- course- menu: €89 Wine Pairing: €39

5- course- menu: €99 Wine Pairing: €48

The menu needs to be ordered by the whole table.

 Vegetarian dishes are marked with this symbol. Allergies & intolerances must be stated when making a reservation.
If you have any questions about allergenic ingredients and/or additives, please contact our staff. All prices incl. 19% VAT.

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