




Speisekarte


Vorweg zum Aperitif:

| | |
|---|------|
| Unser Cajun- Nussmix | 3,5€ |
| Hausmarinierte spanische Gordal- Oliven Rosmarincracker | 7€ |

Vorspeisen:

| | | |
|--|-----|---|
| Ziegenkäse „St. Maure de Touraine“ Feigen Walnuss Pumpernickel | 25€ |  |
| Gebratene Wachtelbrüstchen Romanosalat Mais Trauben | 30€ | |
| Pfifferlings Suppe Schwarzer Knoblauch Chorizo | 20€ | |
| Tataki vom Yellowfin Thunfisch Quinoa Blumenkohl Chimichurri | | |
| als Vorspeise | 32€ | |
| als Hauptgang | 40€ | |

Hauptgänge:

| | | |
|--|-----|---|
| 180g Rosa gebratenes Simmentaler Rinderfilet Fregola Sarda Karotten Pfifferlinge | 44€ | |
| Filet vom Zander Offener Raviolo Zwiebel wilder Broccoli Rieslingssauce | 38€ | |
| Hausgemachte Falafel Couscous Fenchel Ras el Hanout Harissa | 30€ |  |

Dessert/Käse:


| | | |
|--|-----|---|
| Regionale Zwetschgen Jogurt Cold Brew Coffee Likör Muscovado | 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.

Unser Menü servieren wir als **Überraschung**, zusammengestellt aus den untenstehenden Gerichten & unserer Empfehlung.

4- Gang- Menü: 89€ Weinbegleitung: 39€

5- Gang- Menü: 99€ Weinbegleitung: 48€

 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.

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




Menu


Snacks with your Aperitif:

| | |
|---|------|
| Our Cajun Flavoured Nuts & Seeds Mix | 3,5€ |
| Home Marinated Spanish Gordal- Olives Rosmary Cracker | 7€ |



Starters:

| | | |
|--|-----|---|
| Goats Cheese "St. Maure de Touraine" Fig Walnut Pumpernickel | 25€ |  |
| Roasted Quail Breasts Romaine Lettuce Corn Grapes | 30€ | |
| Chantarelle Mushrooms Soup Black Garlic Chorizo | 20€ | |
| Tataki of Yellowfin Tuna Quinoa Cauliflower Chimichurri | | |
| as Entree | 32€ | |
| as Main | 40€ | |

Mains:

| | | |
|---|-----|---|
| 180g Pink Roasted Simmental Beef Filet Fregola Sarda Carrots Chantarelles | 44€ | |
| Filet of Pike Perch Open Raviolo Onion Wild Broccoli Riesling Sauce | 38€ | |
| Homemade Falafel Couscous Fennel Ras el Hanout Harissa | 30€ |  |

Dessert/Cheese:

| | | |
|--|-----|---|
| Regional Plums Yogurt Cold Brew Coffee Liqueur Muscovado | 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.

We serve our menu as a **surprise menu**, selected from the dishes below and our specials.

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

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



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.