



Speisekarte

Vorweg zum Aperitif:

Unser Cajun- Nussmix	4,5€
Hausmarinierte Spanische Gordal- Oliven Rosmarincracker	7€

Vorspeisen:

Tataki vom Yellowfin Tuna Oxaliswurzel Wakame Algen Frischer Wasabi	28€
Tatar vom Rinderfilet Eigelbcrème Avocado	26€
Bio Stundenei 4g Perigord Trüffel Topinambur	22€
Japanische Bouillabaisse Meeresfische & Muscheln Dashi Nori- Alge	22€



Hauptgänge:

Pluma vom Iberico Schwein Pastinake Schwarze Olive Romesco Sauce	36€
Filet vom Steinbutt Cavolo Nero Coco Bohnen Blutorange Pancetta	42€
Gefüllte Pasta „Caramelli“ Chorizo Scamorza Radicchio „Castelfranco“	25€
(geht auch vegetarisch) als Vorspeise	18€



Dessert/Käse:

Thaimango Kokosnuss Schwarzer Sesam Kaffir Limette	18€
Schokoladen Moelleux Praliné Eiscrème Cassis- Coulis	12€
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.



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	4,5€
Home Marinated Spanish Gordal- Olives Rosmary Cracker	7€

Starters:

Tataki of Yellowfin Tuna Oxalis Root Wakame Fresh Wasabi	28€	
Beef Tartar Egg Yolk Cream Avocado	26€	
Slow- Cooked Organic Egg 4g Perigord Truffle Jerusalem Artichoke	22€	
Japanese Bouillabaisse Sea Fish & Mussels Dashi Noori Seaweed	22€	

Mains:

Pluma of Iberico Pork Parsnip Black Olives Romesco Sauce	36€	
Filet of Turbot Cavolo Nero Coco Beans Blood Orange Pancetta	42€	
Stuffed Pasta "Caramelli" Chorizo Scamorza Radicchio "Castelfranco" (vegetarian option is possible)	25€ 18€	
	As Starter Portion	

Dessert/Cheese:

Thaimango Coconut Sesame Kaffir Lime	18€	
Dark Chocolate Moelleux Praliné Ice Cream Black Currant	12€	
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.



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