

Speisekarte

Vorweg zum Aperitif:

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

Vorspeisen:

Gelbschwanzmakrele Buttermilch Reineclaude Jalapeño	30€
Lammrücken Mini Aubergine Buchweizen Safran	28€
„Ajo Blanco“- Kalte Spanische Mandelsuppe Wildfanggarnele Traube Dill	22€
Beluga Linsen Bunte Tomaten Japanische Pflaume Avocado Nori Alge	20€



Hauptgänge:

Roastbeef von der Dry- Aged Bodensee- Färse Kartoffelwaffel Artischocke Kirsche	42€
Filet von St. Petersfisch Mais Passepierre Schwarzer Knoblauch	36€
Pasta gefüllt mit Zitrone & Basilikum Pfifferlinge Pecorino Braune Butter	27€
als Vorspeise	19€



Dessert/Käse:

Heimische Himbeere Weiße Schokolade Pistazie	18€
Schokoladen Moëlleux Walderdbeer- Sorbet Mango- Passionfrucht- Coulis	13€
Käseabschluss von Maison Kober Brot Chutney	18€

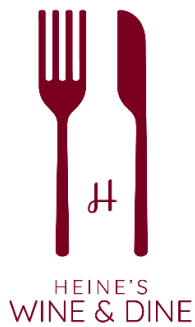


Zu unseren Speisen servieren wir Brot von der Bäckerei Liedtke und aromatisierte Butter.
Ist eine zweite Runde Brot gewünscht, erlauben wir uns 4€ in Rechnung zu stellen.



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 Rosemary Cracker	7€

Starters:

Yellowfin Mackerel Plums Buttermilk Jalapeno	30€	
Saddle of Lamb Mini Eggplant Buckwheat Saffron	28€	
“Ajo Blanco” – Chilled Spanish Almond Soup Prawns Grapes	22€	
Beluga Lentils Tomato Japanese Plum Avocado Nori Seaweed	20€	

Mains:

Roast Beef from Lake of Constance Potato Waffle Artichoke Cherry	42€	
Filet of John Dory Sweetcorn Salicornes Fermented Garlic	36€	
Pasta stuffed with Lemon & Basil Chanterelle Mushrooms Pecorino Cheese	27€	
As Starter Portion	19€	

Dessert/Cheese:

Regional Raspberries White Chocolate Pistachio	18€	
Dark Chocolate Moëlleux Strawberry Sorbet Mango Passionfruit Sauce	13€	
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