

# Sommerrestaurant

EURO

## Aperitifs / Aperitifs

Pfälzer Winzersekt Privat Cuvée, extra trocken <sup>o)</sup>	0,1l	8,90
Champagner Billecart-Salmon, brut <sup>o)</sup>	0,1 l	21,00
Champagner Billecart-Salmon, brut Rosé <sup>o)</sup>	0,1 l	23,50
Hugo Winzersekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze <sup>o)</sup>	0,1l	15,50
Aperol Spritz Winzersekt, Aperol, Soda, Orange <sup>o) 10)</sup>	0,1l	14,50
Edelmann Rosé-Sekt -alkoholfrei-	0,1l	8,90
Green light Cocktail -alkoholfrei- <sup>1)</sup>	0,3l	11,50
(Ananas, Orange, Kokos, Blue Curacao)		

## Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

Teinacher Medium	0,25 l	4,50
Teinacher Medium	0,75 l	9,50
Teinacher, stilles Wasser	0,25 l	4,50
Teinacher, stilles Wasser	0,75 l	9,50
VIO Apfelsaftschorle naturtrüb	0,30 l	4,50
Säfte (Orange, Apfel, Traube, Johannisbeere)	0,20 l	4,50
Frisch gepresste Säfte (Apfel-Karotte-Ingwer)	0,25 l	9,00
(Orange, Grapefruit, Karotte)	0,25 l	6,00
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola zero <sup>1) 3) 9) 10)</sup>	0,20 l	4,50
Sprite, Fanta <sup>1) 3)</sup>	0,20 l	4,50
Fevertree Premium Tonic Water <sup>10)</sup> / Mediterranean Tonic <sup>10)</sup>	0,20 l	4,50
Goldberg Tonic Water <sup>10)</sup> / Japanese Yuzu Tonic Water <sup>10)</sup>	0,20 l	4,50
Soda Water / Bitter lemon <sup>3) 10)</sup>	0,20 l	4,50
Ginger Ale <sup>1)</sup> / Ginger Beer	0,20 l	4,50

## Biere / Beers

Fürstenberg Pils, frisch vom Fass <sup>a)</sup>	0,30 l	5,00
Fürstenberg Pils, frisch vom Fass <sup>a)</sup>	0,50 l	7,00
Fürstenberg, -alkoholfrei- <sup>a)</sup>	0,33 l	5,00
Fürstenberg Radler, naturtrüb <sup>a)</sup>	0,33 l	5,00
Franziskaner Weizenbier hell, naturtrüb <sup>a)</sup>	0,50 l	6,00
Franziskaner Weizenbier -alkoholfrei- <sup>a)</sup>	0,50 l	6,00

## Heiße Getränke / Hot beverages

Kaffee/Tee <sup>9)</sup>	Tasse	3,80
Kaffee/Tee <sup>9)</sup>	Kännchen	7,60
Espresso <sup>9)</sup>	Tasse	3,80
Espresso doppelt <sup>9)</sup>	Tasse	5,00
Cappuccino <sup>8) 9)</sup>	Tasse	4,50
Latte Macchiato <sup>8) 9)</sup>	Glas	4,90

EURO

## Unsere Weinempfehlung Our wine recommendation

### Offene Weine / Wines by the glass

#### Weißweine / White wines

Weingut Wegeler   Rheingau	0,1l	14,00	206
Winkeler Jesuitengarten Riesling GG <sup>o)</sup>	0,75l	75,00	
Weingut Klenert   Baden	0,1l	12,50	7
Grauburgunder Black Label <sup>o)</sup>	0,75l	64,00	
Weingut Rings   Pfalz	0,1l	10,50	46
Weißburgunder & Chardonnay <sup>o)</sup>	1,5l	102,00	

#### Roséwein / Rose wine

Domaine Ott   Provence	0,1l	20,50	362
Clos Mireille Rosé <sup>o)</sup>	1,5l	218,00	
Weingut Korrell   Nahe	0,1l	10,00	351
Little Lion Rosé <sup>o)</sup>	0,75l	52,00	

#### Rotweine / Red wines

De Trafford   Stellenbosch   Südafrika	0,1l	13,50	686
Merlot <sup>o)</sup>	0,75l	72,00	
Weingut Dr. Heger   Baden	0,1l	12,00	510
Ihringer Spätburgunder <sup>o)</sup>	1,5l	118,00	

Für weitere Getränkewünsche empfehlen wir unsere umfangreiche Weinkarte.  
For further beverage requests we recommend our wine list.

## Sommermenü / Summer menu

Zweierlei von der Gelbschwanzmakrele „Ikejime“  
mit Jalapeño-Öl, Avocado-creme, eingelegten Frühlingsboten und Leche de Tigre  
Selection of greater amberjack “Ikejime”  
with jalapeño oil, avocado cream, spring vegetables and Leche de Tigre <sup>a) b) c) d) l) j) m) n</sup>  
€ 33,00

\*\*\*

Schaumsuppe vom Badischen Stangenspargel  
mit gebratenem Omble chevalier aus dem Arktischen Meer  
und kleinen Fèves-Bohnen  
Foam soup of regional asparagus with roasted Artic char and small Fèves beans <sup>a) c) d) g)</sup>  
€ 22,00

\*\*\*

Glasierter Schwanz und gebackene Praline vom kanadischen Hummer  
mit Sauce Maltaise, Frühlings-Morcheln, heimischem grünen Spargel  
und Creme von Gartenerbsen  
Glazed tail and baked praline of Canadian lobster with Maltaise sauce,  
Spring morels, regional green asparagus and peas cream <sup>a) c) d) e) g) h) i) j) k)</sup>  
€ 39,00

\*\*\*

Rosa gebratenes Filet und geschmortes Bäckchen vom Süddeutschen Milchkalb  
mit Cassoulet von Coco-Bohnen, getrockneten Tomaten  
und kleinen hausgemachten Gnocchi  
Roasted filet and stewed cheek of regional veal with cassoulet of Coco beans,  
dried tomatoes and small homemade gnocchi <sup>a) c) f) g) h) i) j)</sup>  
€ 52,00

\*\*\*

Gâteau von Mascarpone und Madagaskar Vanille  
mit Basilikum, mariniertem Rhabarber  
und Allerlei von der Handschuhsheimer Erdbeere  
Cake of mascarpone and Madagascar vanilla  
with basil, marinated rhubarb and selection of regional strawberry <sup>a) c) e) g) i)</sup>  
€ 21,00

5-Gang Menü à € 167,00  
*5-course menu à € 166,00*

4-Gang Menü (ohne Zwischengang) à € 128,00  
*4-course menu (without entremet) à € 127,00*


3-Gang Menü (ohne Suppe & Zwischengang) à € 106,00  
*3-course menu (without soup & entremet) à € 105,00*


EURO

## Kalte Vorspeisen / Cold Starters

Filet vom Mecklenburger Rind  
mit Schnittlauchcreme, Parmigiano Reggiano  
und Allerlei vom Badischen Spargel 34,00  
Stained fillet of regional beef with chives cream, Parmigiano Reggiano  
and selection of regional asparagus <sup>a) c) d) g) h) i) k)</sup>

Zweierlei von der Gelbschwanzmakrele „Ikejime“  
mit Jalapeño-Öl, Avocadocreme, eingelegten Frühlingsboten  
und Leche de Tigre 33,00  
Selection of greater amberjack “Ikejime”  
with jalapeño oil, avocado cream, spring vegetables and Leche de Tigre <sup>a) b) c) d) i) j) m) n)</sup>

Marinierter Büffel-Bill-Mozzarella aus Kampanien   
mit Tomatenvinaigrette, Pinienkernen, Basilikum-Öl  
und eingelegtem Grillgemüse 28,00  
Marinated Campania buffalo bill mozzarella  
with tomato vinaigrette, pine nuts, basil oil and grilled vegetables <sup>a) g)</sup>

Marinierte Pflück- und Kräutersalate   
mit Kräutervinaigrette, Frühlingsboten und Macadamianüssen 16,00  
Marinated lettuce and herb salad  
with herbal vinaigrette, spring vegetables and macadamia nuts <sup>h) i) j) k) m) n)</sup>

Optional mit  
Optional with

- 130g Kalbsfiletstreifen 18,00  
130g stripes of veal fillet <sup>g)</sup>
- 3 gegrillten Riesengarnelen 18,00  
3 grilled king prawns <sup>b) g)</sup>
- ½ Avocado, mariniert 7,00  
½ Avocado, marinated <sup>g)</sup>



= vegan bestellbar / aus biologischer Herkunft

EURO


### Warme Vorspeisen / Warm Starters

Glasierter Schwanz und gebackene Praline vom kanadischen Hummer mit Sauce Maltaise, Frühlings-Morcheln, heimischem grünen Spargel und Creme von Gartenerbsen 39,00  
Glazed tail and baked praline of Canadian lobster with Maltaise sauce, Spring morels, regional green asparagus and peas cream <sup>a) c) d) e) g) h) i) j) k)</sup>

Krosser Bauch vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit Barbecue-Sauce, cremigen Puy-Linsen, Tramezzini und französischem Estragon 34,00  
Crispy belly of regional pork with barbecue sauce, creamy lentils, Tramezzini and French tarragon <sup>a) f) g) h) i) j) k) m) n)</sup>

### Suppen / Soups

Schaumsuppe vom Badischen Stangenspargel mit gebratenem Omble chevalier aus dem Arktischen Meer und kleinen Fèves-Bohnen 22,00  
Foam soup of regional asparagus with roasted Artic char and small Fèves beans <sup>a) c) d) g)</sup>

Essenz von der hiesigen Purple-Urkarotte  mit gebratenem Gambero Rosso, eigenem Tatar und Öl von der Madagaskar Vanille 21,00  
Essence of regional purple carrot with roasted king prawn, carrot tartar and oil of Madagascar vanilla <sup>a) d) e) g) m)</sup>

### Sorbet / Sorbet

Sorbet von kretischem Olivenöl mit geschäumter Buttermilch und mariniertes Wassermelone 13,00  
Sorbet of Cretan olive oil with butter milk foam and marinated watermelon <sup>a) g) j)</sup>



= vegan bestellbar / aus biologischer Herkunft

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 7  
...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 7

EURO

## Hauptgerichte / Main courses

Rosa gebratenes Filet und geschmortes Bäckchen vom Süddeutschen Milchkalb mit Cassoulet von Coco-Bohnen, getrockneten Tomaten und kleinen hausgemachten Gnocchi 52,00

Roasted filet and stewed cheek of regional veal with cassoulet of Coco beans, dried tomatoes and small homemade gnocchi a) c) f) g) h) i) j)

Gebratene Brust und geschmorte Keule vom Miéral „Label Rouge“ Perlhuhn mit eigener Jus, Broccoli-Couscous, wildem Spargel und Pommes Anna 49,00

Roasted breast and stewed leg of Miéral Label Rouge guineafowl with own gravy, broccoli couscous, wild asparagus and pommes anna a) c) g) i) j)

Gebratenes Filet vom bretonischen Saint-Pierre mit Safranschaum, Carpaccio vom Felsenoktopus, geschmorter Paprika und Pommes Ecrasé 52,00

Roasted filet of Breton St. Peter's fish with saffron foam, carpaccio of octopus, stewed pepper and pommes ecrasé a) b) c) d) e) g) i) j)

Badischer weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  Pellkartoffeln & hauchdünnen Kräuter-Pfannkuchen 38,00

Regional asparagus with hollandaise sauce jacket potatoes and herb crepes a) c) e) f) g) i) j)

Optional mit  
Optional with

- Filet vom Schottischen Lachs 22,00  
Filet of Scottish salmon d) g)
- kleinem Kalbsschnitzel 18,00  
Small veal schnitzel a) c) g)
- gemischtem Schinkenaufschnitt 15,00  
Selection of ham specialties o)

 = vegan bestellbar / aus biologischer Herkunft

EURO

## Nachspeisen / Desserts

<b>Gâteau von Mascarpone und Madagaskar Vanille mit Basilikum, mariniertem Rhabarber und Allerlei von der Handschuhsheimer Erdbeere</b>		21,00
Cake of mascarpone and Madagascar vanilla with basil, marinated rhubarb and selection of regional strawberry	a) c) e) g) i)	
<b>Délice von der Valrhona Ivoire Kuvertüre und Hibiskus mit karamellisiertem Strudelblatt, Gel von der Amalfi Zitrone und Himbeersorbet</b>		20,00
Délice of Valrhona Ivoire couverture and hibiscus with caramelized strudel, gel of Amalfi lemon and raspberry sorbet	a) c) e) g) i)	

## Käse / Cheese

<b>Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen</b>	4 Stück	26,00
Selection of raw milk cheese of Maître Affineur Waltmann	a) c) e) g) h)	4 piece
		26,00

Sollten Sie vegetarische oder vegane Speisen wünschen, stehen Ihnen unsere Servicekollegen für Empfehlungen gerne zur Verfügung.  
Our staff will recommend you more vegetarian or vegan dishes.

Wir beziehen unsere Produkte überwiegend aus regionalem Anbau.  
We obtain our products mainly from regional farming.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer!  
All prices include VAT!

a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte  
i) Sellerie j) Senf k) Sesam m) Lupine n) Weichtiere o) Sulfite  
a) containing gluten b) crustaceans c) eggs d) fish e) peanuts f) soy g) milk h) nutfruits  
i) celery j) mustard k) sesame m) lupines n) molluscs o) sulfites

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Schwefeldioxide  
6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel  
12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) enthält Taurin 15) mit Nitritpökelsalz  
1) colouring agent 2) preservatives 3) antioxidant 4) flavor enhancer 5) sulfur dioxide  
6) blackening agent 7) phosphate 8) lactoprotein 9) containing caffeine 10) containing quinine 11) sweetening agent  
12) containing phenylalanine 13) waxed 14) containing taurine 15) nitrate salts

**Im Herzen der Stadt  
die Sonne und das Leben genießen.**

Enjoy the sun and treat yourself to a culinary experience in the heart of the city.

Bei schönem Wetter bieten wir in unserem Innengarten am 06. und 20. Juli von 18:30 bis 20:30 Uhr unser Barbecue an, bei dem Sie aus leckeren Grill-Spezialitäten, Salaten, verschiedenen Beilagen und Dips wählen können.

In good weather, we gladly offer our barbecue buffet in our summer garden on 06<sup>th</sup> and 20<sup>th</sup> July from 6.30 to 8.30 p.m.

**Barbecue pro Person € 115,00**

Barbecue per person € 115,00

**Die „Europ“-Gartenparty  
04. August / von 18:00 bis 23:00 Uhr**

Freunde anrufen, schönes Wetter bestellen und auf zur Gartenparty.

Da wird unser Küchenchef gleich mal zum Grillmeister und verwöhnt Sie mit den allerfeinsten Grill- und Sommer-Leckereien.

Für gute Stimmung unter freiem Himmel sorgen heiße Beats und coole Rhythmen.

**pro Person € 169,00**

inkl. Speisen, Aperitif, Softdrinks,  
ausgesuchten Weinen, Bier und Kaffee