



Der Europäische Hof  
Heidelberg

PRIVATHOTEL SEIT 1865

## **HEILIGABEND**

Sonntag, 24. Dezember 2023

**Unsere Restaurants sind von  
12.00 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr geöffnet.**

*Our Restaurants are open from  
12 at noon to 3 pm and from 6 pm to 9 pm*

## **MENÜ**

**Tranche vom mild geräucherten Lachs von der Räucherei Sion  
mit Blumenkohl-Panna Cotta, Oscietre Noir Kaviar und Schnittlauch**

*Slice of regional smoked salmon  
with cauliflower-Panna Cotta, Oscietre Noir caviar and chives*

\* \* \*

**Schaumsuppe vom Pfälzer Muskatkürbis  
mit Zitrusaromen, glasiertem Tortellini und confiertem Hummerschwanz**

*Foam soup of regional musquee pumpkin  
with lemon flavors, glazed tortellini and lobster tail*

\* \* \*

**Gebratener Rücken und geschmorte Keule vom Odenwälder Reh  
mit eigener Jus, Maronen, Cassis-Rotkohl, Rosenkohlblätter und Kartoffelknödel**

*Roasted saddle and stewed haunch of regional venison  
with own gravy, sweet chestnuts, cassis cabbage, Brussels sprouts and potato dumpling*

## **ODER / OR**

**Gebratene Schnitte vom Bretonischen Wolfsbarsch  
mit Périgord-Trüffelschaum, Blumenkohl-Couscous, Topinamburcreme und Pommes Fondant**

*Roasted slice of Breton sea bass  
with Périgord truffle foam, cauliflower-couscous, sunchoke cream and Pommes fondant*

\* \* \*

**Bûche de Noël  
mit Madagaskar Vanille, Kompott von der Williams Christ Birne  
und hausgemachten Glühweinsorbet**

*Bûche de Noël  
with Madagascar vanilla, pear compote and homemade mulled wine sorbet*

**3-Gang-Menü (ohne Suppe) € 159,00**

*3 course menu (without soup) € 159,00*

**4-Gang-Menü € 179,00**

*4 course menu € 179,00*

**Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung.**

*We ask for your early reservation.*



Der Europäische Hof  
Heidelberg

PRIVATHOTEL SEIT 1865

## **1.+2. WEIHNACHTSFEIERTAG**

25. +26. Dezember 2023

**Unsere Restaurants sind von  
12.00 bis 15.00 Uhr und von 18.30 bis 22.00 Uhr geöffnet.**

*Our Restaurants are open from  
12 at noon to 3 pm and from 6.30 pm to 10 pm*

### **MENÜ**

**Zweierlei von der Elsässer Entenleber  
mit Honigkuchen, eingelegter Mango und Rosa Pfeffer**

*Two specialties of Alsatian duck liver  
with honey cake, preserved mango and pink peppercorns*

\* \* \*

**Getrübelt Sellerieschaumsuppe  
mit eigenem Öl, Maronen und Bretonischer Jakobsmuschel**

*Truffled celery foam soup  
with celery oil, sweet chestnuts and Breton scallop*

\* \* \*

**Gebratener Rücken vom Mecklenburger Weiderind  
mit getrübelter Portwein-Jus, Petersilienwurzelcreme,  
Handschuhsheimer Blattspinat und Pommes Carrée**

*Roasted saddle of regional beef  
with truffled port wine gravy, parsley root cream, regional leaf spinach and Pommes Carrée*

### **ODER / OR**

**Schnitte vom Bretonischen Steinbutt  
mit Champagner-Kaviar-Nage, glasierter Rote Bete, Schnittlauch-Öl  
und cremigen Kartoffelmousseline**

*Filet of Breton turbot  
with champagne caviar nage, glazed beetroot, chives oil and creamy potato mousseline*

\* \* \*

**Mousse von Grenobler Walnuss  
mit kaltgerührten Preiselbeeren, geeistem Bratapfel und Vanillesauce**

*Mousse of Grenoble walnut  
with cowberries, iced roast apple and vanilla sauce*

**3-Gang-Menü (ohne Suppe) € 159,00**

*3 course menu (without soup) € 159,00*

**4-Gang-Menü € 179,00**

*4 course menu € 179,00*

**Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung.**

*We ask for your early reservation.*



Der Europäische Hof  
Heidelberg

PRIVATHOTEL SEIT 1865

## **SILVESTER CANDLELIGHT DINNER**

Sonntag, 31. Dezember 2023

**Unsere Restaurants sind von 18.30 bis 23.00 Uhr geöffnet.**

*Our Restaurants are open from 6.30 pm to 11 pm*

### **MENÜ**

**Zweierlei von der Ikejime Gelbschwanzmakrele  
mit Avocadocreme, Pink Grapefruit und Leche de Tigre**

*Selection of Ikejime greater amberjack  
with avocado cream, pink grapefruit and leche de tigre*

\* \* \*

**Schaumsuppe vom Blumenkohl  
mit Bretonischer Jakobsmuschel, St. James Kaviar, Bio-Eigelb und Petersilien-Öl**

*Cauliflower foam soup  
with Breton scallop, caviar St. James, organic egg yolk and parsley oil*

\* \* \*

**Gebratener Norwegischer Langostino  
mit Krustentierschaum, Périgord Trüffel, Kohlrabi und gerösteten Haselnüssen**

*Roasted Norwegian langostino  
with crustaceans foam, Périgord truffle, kohlrabi and roasted hazelnuts*

\* \* \*

**„Unser Bellini“  
Blutfirsich-Sorbet mit Champagnerschaum und Himbeerkompott**

*“Our Bellini”  
Peach sorbet with champagne foam and raspberry compote*

\* \* \*

**Gebratenes Filet vom Mecklenburger Weiderind  
mit Portweinjus, gebratener Entenleber, wildem Brokkoli und gefüllten Pommes Dauphine**

*Roasted filet of regional beef  
with port wine gravy, roasted duck liver, wild broccoli and filled Pommes dauphine*

\* \* \*

**„Mont Blanc“  
Maronencreme „Vermicelles“ mit eingelegten Mandarinen und Pistazien-Dacquoise**

*„Mont Blanc“  
Sweet chestnuts cream “Vermicelles” with preserved tangerine and pistachio base*

**6-Gang-Menü € 259,00**

*6 course menu € 259,00*

**Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung.**

*We ask for your early reservation.*



Der Europäische Hof  
Heidelberg

PRIVATHOTEL SEIT 1865

## **LIFESTYLE MENÜ FÜR ALLE FESTTAGE**

*- vegetarisch, vegan -*

Lifestyle menu for all festive days

*- vegetarian, vegan -*

### **MENÜ**

**Délice von Wintergemüse aus der Region  
mit schwarzer Walnuss, eingelegten Trompetenpilzen,  
karamellisiertem Nusslocher Ziegenkäse und Kürbiskernöl**

*Delice of regional winter vegetables*

*with black walnut, preserved black chanterelles, caramelized regional goat cheese and pumpkin seed oil*

\* \* \*

**Essenz von der Pfälzer Urkarotte  
mit eigener Einlage und Ingwer**

*Essence of Palatinate carrot*

*with own ingredients and ginger*

\* \* \*

**Cremiges Risotto vom Acquerello Reis  
mit Grana Padano, Conference Birne und Périgord Walnuss**

*Creamy risotto of Acquerello rice*

*with Grana Padano, Conference pear and Périgord walnut*

\* \* \*

**„Unser Bellini“**

**Blutfirsich-Sorbet mit Champagnerschaum und Himbeerkompott**

*“Our Bellini”*

*Peach sorbet with champagne foam and raspberry compote*

\* \* \*

**Gebratene Gnocchi von der Pfälzer Annabel Kartoffel  
mit Périgord-Trüffelschaum, Rosenkohlblätter, Maronen und Handschuhsheimer Blattspinat**

*Roasted homemade gnocchi of Palatinate Annabel potato*

*with Périgord truffle foam, Brussel sprout, sweet chestnuts and regional leaf spinach*

\* \* \*

**Tages-Dessert**

*Dessert of the day*

**3-Gang-Menü (Délice, Gnocchi und Dessert) € 159,00**

*3 course menu (delice, gnocchi and dessert) € 159,00*

**4-Gang-Menü (Délice, Essenz, Gnocchi und Dessert) € 179,00**

*4 course menu (delice, essence, gnocchi and dessert) € 179,00*

**6-Gang-Menü € 259,00**

*6 course menu € 259,00*

**Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung.**

*We ask for your early reservation.*



Der Europäische Hof  
Heidelberg

PRIVATHOTEL SEIT 1865

## **KINDERMENÜ FÜR ALLE FESTTAGE**

Kids menu for all festive days

### **MENÜ**

**Kraftbrühe vom Holsteiner Weiderind  
mit Buchstaben-Nudeln und Markklößchen**

*Consommé of regional beef  
with letter noodles and marrow dumplings*

\* \* \*

**Wiener Schnitzel  
mit buntem Marktgemüse und Pommes Pont-Neuf**

*“Wiener Schnitzel”  
with mixed vegetables and Parisian fried potatoes*

\* \* \*

**Brownie von der Valrhona Schokolade  
mit Beerenkompott und Tahiti-Vanilleeiscreme**

*Brownie of Valrhona chocolate  
with berry compote and Tahiti vanilla ice cream*

**Menü € 49,00**

*Menu € 49,00*