



# **SPEISEKARTE**

---

**MODERNE KÜCHE & REGIONALE KLASSIKER**  
Modern Cuisine & Regional Classics

*Regie führen – Genuss erleben*

Hier geht's zur digitalen Speisekarte



**FRISCH GEKOCHT • LOKAL BEZOGEN • MIT LIEBE SERVIERT**

PRODUZENT: FAMILIE WOLLMANN | EIN **FAMILIENBETRIEB** MIT HERZ

# SHORT FILMS & PREVIEWS

## *Kleinigkeiten zum Teilen & Genießen*

---

„Unsere Vorspeisen funktionieren am besten als Ensemble. Bestellen Sie mehrere Teller für die Mitte des Tisches oder genießen Sie diese ganz klassisch als Ihren persönlichen ersten Akt.“

### **Some Like It Hot<sup>b</sup>**

Saftig **gebratene Garnelen** in aromatischem Olivenöl, verfeinert mit Zitrone und frischer Petersilie. Serviert mit knusprigem Röstbrot<sup>a</sup>. **14**

### **La Dolce Vita<sup>g,2</sup>**

**Cremige Burrata** im Rampenlicht einer spritzigen Zitronenöl-Vinaigrette, veredelt mit frischen Kräutern und einer feinen Knoblauchnote. Serviert mit knusprigem Röstbrot<sup>a</sup>. **12**

### **Summer Ensemble<sup>a,d,g,n,m</sup>**

Knuspriges Röstbrot, serviert mit einem Trio aus **Zitronen-Kapern-Aioli**, fein geräucherter **Forellen-Mousse** und einer aromatischen **Paprika-Creme**. Begleitet von würzigen **Kalamata-Oliven**. **12**

### **Local Hero<sup>d,g</sup>**

Zart **geräuchertes Forellenfilet** vom Forellenhof Lenz mit Crème fraîche, Meerrettich und frischem Dill. Serviert mit knusprigem Röstbrot<sup>a</sup>. **14**

### **The Raw Cut<sup>m</sup>**

Unser **Beef Tatar** vom Premium-Rind aus Österreich. Puristisch mit Kapern, Gurkenwürfeln und Estragonsenf. Ein ehrliches Stück Handwerk, serviert mit knusprigem Röstbrot<sup>a</sup>. **16.5**

## Vegan Illusion<sup>m</sup>

**Tatar auf Reisbasis** mit Tomatenmark und Kapern. In Optik und Textur verblüffend nah am Original. Serviert mit knusprigem Röstbrot<sup>a</sup>. **15.5**

## Scene in Red<sup>g,h,m,o</sup>

Hauchdünne Scheiben von der **Roten Beete**, angerichtet mit würzigen Feta-Bröseln, knackigem Rucola und im Ofen gerösteten Honig-Walnüssen. Veredelt mit einer spritzigen Zitronenöl-Vinaigrette und serviert mit knusprigem Röstbrot<sup>a</sup>. **13**

## Lost in Translation<sup>f,n</sup>

Eiskalter **Seidentofu** (Hiyayakko) – das puristische Sommer-Highlight aus Tokyo. Serviert mit einer feinen Ingwer-Sesam-Vinaigrette, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam. **11**

## The Red Carpet<sup>a</sup>

Klassische **Gazpacho** (oder warme Tomatensuppe) aus sonnengereiftem Gemüse. Serviert mit Knoblauch-Basilikum-Croutons, frischem Basilikum und Röstbrot<sup>a</sup>. **8**

## Sweet Temptation<sup>g,h,o</sup>

Warme **Honig-Feigen** & cremiger Ziegenkäse, im Ofen gratiniert und mit gerösteten Walnüssen veredelt. Serviert mit knusprigem Röstbrot<sup>a</sup>. **11**

## Die klassische Trilogie<sup>a</sup>

Ofenfrisches Röstbrot von **Zeit für Brot**, serviert mit hochwertigem griechischem **LAKUDIA® Olivenöl** und feinen Meersalz-Flocken.

Der perfekte Prolog für euren Abend. **4.5**

# THE OPENING ACT

*Gemeinsam genießen & teilen*

---

Vorspeisen-Etagere für Zwei | 29

Unser liebevoll angerichtetes Genuss-Arrangement zum Teilen:

- **Some Like It Hot** <sup>b</sup>

Saftig **gebratene Garnelen** in aromatischem Olivenöl, verfeinert mit Zitrone und frischer Petersilie.

- **La Dolce Vita** <sup>g,2</sup>

**Cremige Burrata** im Rampenlicht einer spritzigen Zitronenöl-Vinaigrette, veredelt mit frischen Kräutern und einer feinen Knoblauchnote.

- **Scene in Red** <sup>g,h,m,o</sup> 

Hauchdünne Scheiben von der **Roten Beete**, angerichtet mit würzigen Feta-Bröseln, knackigem Rucola und im Ofen gerösteten Honig-Walnüssen. Veredelt mit einer spritzigen Zitronenöl-Vinaigrette. Inklusive knusprigem Röstbrot <sup>a</sup>.

## UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG:

„Spritzig, fruchtig, belebend.“

### Rigoletto – Famosa Spritz

Anna Famosa von Heidelberg Spirits | Soda | Prosecco<sup>o</sup> | Orange  
Ein lokales Meisterwerk: Italienische Bitternote trifft auf fruchtigen Pfirsich- und zarten Rosenduft. Der elegante Start in deinen Abend. **9.5**

# DAS REGIE-MENÜ

*Unsere Empfehlung für den perfekten Abend*

---

Inszeniert in drei Akten | 39

## 1. Akt: Local Hero <sup>d,g</sup>

Zart **geräuchertes Forellenfilet** vom Forellenhof Lenz mit Crème fraîche, Meerrettich und frischem Dill. Serviert mit knusprigem Röstbrot <sup>a</sup>.

## 2. Akt: Mediterrane Tagliatelle mit Garnelen <sup>a,b</sup>

Ein mediterranes Liebeslied: Tagliatelle, vereint mit saftig gebratenen Garnelen, Zucchini und süßen Kirschtomaten. Geschwenkt in einem feurigen Zitronen-Chili-Knoblauchöl und frischen Kräutern.

## 3. Akt: Kaiserschmarrn <sup>a,c,g</sup>

Luftig-locker und goldbraun in der Pfanne gebacken: Unser traditioneller Schmarrn wird in zarte Stücke gerissen und mit fruchtigem Zwetschgenröster sowie hausgemachter, cremiger Vanillesauce serviert.  
Ein echter Genuss – natürlich ganz ohne Rosinen!

## UNSERE ROSÉ-EMPFEHLUNG

„Frisch, leicht, sommerlich“

### Zweigelt Rosé – Rabi<sup>o</sup>

Langenlois, Österreich. Ein klassisch ausgebauter Wein mit animierender Säure und einem aromatischen Spiel von Erdbeeren, Himbeeren und Kirsche.

**Serviert im Eiskübel | 0,75l 26**

Hinweis für unsere Gäste:

Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir bei unseren Menüs keine Umbestellungen vornehmen können.

# DAS VEGANE REGIE-MENÜ

*Pflanzliches Arthouse-Kino für Feinschmecker*

---

Inszeniert in drei Akten | 32

## 1. Akt: Lost in Translation <sup>f,n</sup>

Eiskalter **Seidentofu** (Hiyayakko) – das puristische Sommer-Highlight aus Tokyo. Serviert mit einer feinen Ingwer-Sesam-Vinaigrette, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam.

## 2. Akt: Pad Thai <sup>f,e,n</sup>

Original thailändische Reisbandnudeln mit Zucchini, Karotten, Paprika, Champignons, Frühlingszwiebeln und einem Hauch Ingwer, knusprigen Tofuwürfeln an cremiger Erdnusssauce, getoppt mit Erdnüssen, Sesam und frischer Limette.

## 3. Akt: The Exotic Cut

Samtige Kokos Panna Cotta mit echter Vanille, gekrönt von einer spritzigen Mango-Salsa und frischem Basilikum. Für das perfekte Finale veredelt mit goldbraun gerösteten Kokoschips.

## THE GOLDEN HOUR

„Eine Flasche Sonne für den ganzen Tisch“

### Rosé Prosecco Ca'Bolani – Spumante Brut<sup>o</sup>

15% Spätburgunder. Das Bouquet erinnert an Waldbeeren und reife Äpfel. Am Gaumen weich, harmonisch und von intensiver Fruchtigkeit.

**Serviert im Eiskübel | 0,75l 42**

Hinweis für unsere Gäste:

Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir bei unseren Menüs keine Umbestellungen vornehmen können.

# THE LOCAL CAST

## Regionale Gastauftritte & Klassiker

---

### Kurpfälzer Saumagen <sup>1,2,3,l,m,o</sup>



Zwei kross angebratene Scheiben vom Saumagen auf mildem Weinsauerkraut. Serviert mit goldbraunen Bratkartoffeln, roten Zwiebeln und einem Klecks Senf – in der Pfanne meisterhaft inszeniert. **18.5**

### Badischer Wurstsalat <sup>1,2,3,m</sup>



Fein gestiftete Fleischwurst vom Landmetzger in herzhafter Vinaigrette mit knackigen Gurken-Pickles, serviert mit goldbraunen Bratkartoffeln und roten Zwiebeln, in der Pfanne meisterhaft inszeniert. **17.5**

### Kurpfälzer Wild-Bratwurst <sup>3,l,m,o</sup>



Ein Duo aus frischen Wild-Bratwürsten von der Metzgerei Merz, fein abgestimmt mit Waldgewürzen, serviert mit goldbraun gebratenem Alpenrösti, mildem Weinsauerkraut und klassischem Senf. **18.5**

### Hähnchen-Schnitzel „Wiener Art“ <sup>a,c,g,m,o</sup>

Ein echter Publikumsliebbling: Zarte Hähnchenbrust, in der Pfanne goldgelb und knusprig gebraten. Begleitet von goldenen Pommes Frites und einem frischen Marktsalat an unserer spritzigen Haus-Vinaigrette. **24.5**

### Täglich offenfrisches Brot von Zeit für Brot.

Handwerklich gebacken, perfekt zum Dippen und Teilen.

Kleine Portion 2.5 | Große Portion 4.5

# THE PLANT-BASED EDIT

## Unsere vegetarischen & veganen Hauptrollen

---

### Veganer Tofu-Dönerteller - Regie-Style <sup>f,o,3</sup>

Unser veganer Charakterdarsteller: Über Nacht fein mariniertes und kross gebratenes Tofu-Geschnetzeltes. Serviert mit hausgemachtem Karotten-Slaw, frischem Marktgemüse, roten Zwiebeln und knusprigen Pommes.

Dazu unser rein pflanzliches Kräuter-Tsatsiki. 19

### Pad Thai <sup>f,e,n</sup>

Original thailändische Reisbandnudeln mit Zucchini, Karotten, Paprika, Champignons, Frühlingszwiebeln und einem Hauch Ingwer, knusprigen Tofuwürfeln an cremiger Erdnusssauce, getoppt mit Erdnüssen, Sesam und frischer Limette. 19

### Vegane Lasagne Bolognese <sup>a,f,l,o</sup>

Ein vielschichtiges Meisterwerk: Zarte Pastablätter, geschichtet mit einem herzhaften Ragout auf Basis von proteinreichem Erbsen-Hack und aromatischem Wurzelgemüse. Gekrönt von einer seidigen, rein pflanzlichen Béchamel und goldgelb im Ofen gratiniert. 22

### Gnocchi al Limone e Ricotta <sup>c,g,3</sup>

Gnocchi in cremiger Ricotta-Zitronensauce, verfeinert mit frischem Salbei, Kirschtomaten und geriebenem Grana Padano. Serviert mit knusprig frittierten Kapern als besonderem Akzent. 18

# **THE DEEP BLUE CUT**

## *Meisterwerke aus Fluss & Meer*

---

### **Moules-Frites** <sup>r,o,l,g,m</sup>

Ein Klassiker der Weltklasse: Miesmuscheln in einem aromatischen Sud aus Weißwein, Knoblauch, Schalotten und Stangensellerie. Begleitet von goldenen Pommes Frites und unserer hausgemachten Zitronen-Aioli. **25**

### **Mediterrane Tagliatelle mit Garnelen** <sup>a,b</sup>

Ein mediterranes Liebeslied: Tagliatelle, vereint mit saftig gebratenen Garnelen, Zucchini und süßen Kirschtomaten. Geschwenkt in einem feurigen Zitronen-Chili-Knoblauchöl und frischen Kräutern. **24**

### **Ganze heißgeräucherte Forelle** <sup>d,g</sup>

Direkt vom **Forellenhof Lenz**: Mild im Rauch gegarte Forelle, nahezu grätenfrei und warm serviert. Begleitet von einem knusprigen Alpenrösti, feiner Meerrettichcreme und knackigem grünen Spargel. **25**

### **Lachs-Rösti** <sup>d,g,m</sup>

Alpines Handwerk trifft auf nordische Frische: Ein knuspriges Alpenrösti belegt mit zarten Lachsscheiben, serviert an einem großen, bunten Marktsalat mit Gartenkräutern. Begleitet von einer feinen Crème fraîche mit Tafelmeerrettich und frischem Dill. **20**

# THE GARDEN PREMIERE

## *Frische Inszenierungen & Knackige Statisten*

---

### **Caesar Salad** <sup>a,c,d,g,m,3</sup>

Knackiger Römersalat in cremigem Caesar-Dressing mit feiner Knoblauchnote und gehobeltem Grana Padano. In den Hauptrollen: Zart gebratene Hähnchenbrust, Kirschtomaten und Basilikum-Croutons.

20 | ohne Brot 19

### **Mediterraner Bauernsalat** <sup>g,m</sup>

Ein farbenfrohes Ensemble: Gemischter Blattsalat mit sonnengereiften Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Paprika, cremigem Feta und würzigen Kalamata-Oliven an einer fruchtigen Zitronenöl-Vinaigrette.

18 | ohne Brot 17

### **Mango-Ziegenkäse-Salat** <sup>g,n</sup>

Ein sommerlicher Blockbuster in den Farben des Südens: Knackige Blattsalate und Babyspinat treffen auf fächerreife Avocado und süße Mango. Gekrönt von mit Honig gratiniertem Ziegenkäse, spritziger Passionsfrucht-Limetten-Vinaigrette und geröstetem Sesam.

20 | ohne Brot 19

### **Crunchy Green Gnocchi Salad** <sup>c,g,m</sup>

Ein sommerlich-leichter Salat mit Biss: Knackiger Römersalat, feine Gurkenstücke und zarte Zuckerschoten treffen auf goldbraun gebratene Gnocchi. Abgerundet durch ein gekochtes Ei und ein hausgemachtes Kräuter-Frischkäse-Dressing mit feinen Cornichons.

19 | ohne Brot 18

Zu allen unseren Salaten servieren wir unser ofenfrisches Röstbrot <sup>a</sup>

# THE BLOCKBUSTER BURGERS

*Unsere Schwergewichte in der Hauptrolle*

---

## Regie-Burger<sup>a</sup>

Ein epischer Auftritt: Fluffiges Brioche-Bun, 100 % irisches Prime Beef, getoppt mit unserem Regie-Relish aus karamellisierten Zwiebeln, krossen Zwiebelringen, Avocado und hausgemachter Trüffel-Aioli. 22

## Crispy „No-Chicken“- Burger<sup>a,f,l,m,n</sup>

Die perfekte Täuschung: Knuspriges Laugenbrötchen mit einem Crispy No-Chicken-Patty auf Sojabasis. Verfeinert mit Tomate, Teriyaki-Sauce und Miso-Aioli. 20

## Perfect Cheeseburger<sup>a,g,m,1,2</sup>

Ein zeitloser Klassiker: Saftiges Premium-Rindfleisch, schmelzender Cheddar, goldbraun karamellierte Zwiebeln und knackige Pickles. Serviert in einem gebutterten Brioche-Bun mit unserer hausgemachten Regie-Sauce. Ein Blockbuster für den großen Hunger. 21

## THE SPECIAL EFFECTS

Alle unsere Burger-Hauptrollen werden inklusive einer ordentlichen Portion knuspriger Pommes Frites sowie wahlweise Ketchup<sup>l</sup> oder veganer Mayonnaise<sup>m</sup> serviert.

Du möchtest ein Upgrade?

Hausgemachte Zitronen-Aioli, vegan | 2

Hausgemachte Trüffel-Aioli, vegan | 2.5

# LA DOLCE VITA

## *Römische Knusprigkeit & 72 Stunden Geduld*

---

### **Scarlett Johansson** <sup>a,f,g,b</sup>

Bestrichen mit feiner Crème Fraîche, belegt mit in Knoblauchöl aromatisierten Garnelen und knackigen Spitzen von grünem Spargel. Veredelt mit fruchtigen Kirschtomaten, feinen Chiliflocken und frischer, glatter Petersilie. **23.5**

### **Sophia Loren** <sup>a,f,g,2</sup>

Ein mediterranes Meisterwerk: Luftige Pinsa mit mild-fruchtiger Tomatensauce, Kirschtomaten und feinstem Olivenöl. Im Mittelpunkt: Eine ganze, cremige Burrata und frischer Basilikum. **21.5**

### **Bradley Cooper** <sup>a,f,g,2,3</sup>

Das pure Aroma: Krosser Teig mit fruchtiger Tomatensauce, Serrano-Schinken, roten Zwiebeln und sonnengetrockneten Tomaten. Veredelt mit gehobeltem Grana Padano und frischem Rucola. **18.5**

### **Dakota Johnson** <sup>a,f,g,d</sup>

Pinsa Bianca: Mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, cremiger Avocado und Feta. Veredelt mit Knoblauchöl und feinen Chiliflocken. **22.5**

### **Nicolas Cage** <sup>a,f,g,3</sup>

Pinsa Bianca: Cremiger Ziegenfrischkäse, sonnengetrocknete Tomaten, Kalamata-Oliven und rote Zwiebeln, getoppt mit frischem Rucola. **19.5**

# DIE NACHWUCHSSTARS

## *Exklusiv für Kinder*

---

### **Gnocchi-Bowl** <sup>c,g,3</sup>

Kleine Gnocchi in einer milden, fruchtigen Tomatensauce, mit fein geriebenem Grana Padano. 5.5

### **Rösti mit Apfelmus** <sup>3</sup>

Macht Kinder glücklich: Knusprig goldenes Alpenrösti, serviert mit einer großen Portion fruchtigem Apfelmus. 5

### **Kinderportion Pommes** <sup>1</sup>

Eine ordentliche Portion knusprige Pommes mit Ketchup. 4

### **Mini-Kaiserschmarrn** <sup>a,c,g</sup>

Ein Klassiker, der Kinderträume wahr werden lässt: Goldbrauner Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und hausgemachter Vanillesauce. Ganz wichtig: Garantiert ohne Rosinen! 4.5

# DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

*Das süße Finale für Genießer*

---

## Kaiserschmarrn <sup>a,c,g</sup>

Luftig-locker und goldbraun in der Pfanne gebacken: Unser traditioneller Schmarrn wird in zarte Stücke gerissen und mit fruchtigem Zwetschgenröster sowie hausgemachter, cremiger Vanillesauce serviert.

Ein echter Genuss – natürlich ganz ohne Rosinen! 9.5

## The Exotic Cut

Samtige Kokos Panna Cotta mit echter Vanille, gekrönt von einer spritzigen Mango-Salsa und frischem Basilikum. Für das perfekte Finale veredelt mit goldbraun gerösteten Kokoschips. 8.5

# DER ABSPANN

*Das Finale für Kenner*

---

## Der Kurze Espresso

Intensives Aroma und feine Crema – der perfekte Wachmacher. 2.5

## **KINGSMAN** Espresso Martini

Stilvoll – Kräftig – Belebend

Ein Drink mit Manieren: Premium-Vodka und Kaffeelikör treffen auf frisch gebrühten Espresso und dunklen Demerara-Zucker. Auf Eis geshaked bis zur perfekten Schaumkrone. Absolut präzise, absolut ikonisch. 12

# THE SEQUEL

*Verschenke einen Abend voller Regie-Momente*

---

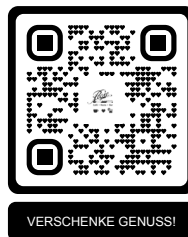
Egal ob zum Geburtstag, als Dankeschön oder einfach für den nächsten gemeinsamen Blockbuster-Abend: Unsere Gutscheine sind die Eintrittskarte für kulinarische Erlebnisse in der Heidelberger Altstadt.

## So einfach geht's:

1. **SCAN:** QR-Code mit dem Smartphone erfassen.

2. **CASTING:** Wunschbetrag wählen & direkt online kaufen.

3. **ACTION:** Freude verschenken (oder selbst wiederkommen).






## DAS KLEINGEDRUCKTE

*Damit die Besetzung zu Ihnen passt*

---

### UNSERE ICONS:

 = vegetarisch  = vegan  = glutenfrei

**1** Farbstoff | **2** Konserviert | **3** Antioxidantien | **a** Gluten  
**b** Krebstiere | **c** Eier | **d** Fisch | **e** Erdnüsse | **f** Soja | **g** Milch & Laktose  
**h** Schalenfrüchte | **l** Sellerie | **m** Senf | **n** Sesam | **o** Sulfite | **p** Lupinen  
**r** Weichtiere | **z** Sonstiges

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.  
Trinkgeld ist nicht enthalten.

# HINTER DEN KULISSEN

Unsere Philosophie: Regionalität in der Hauptrolle

---

Liebe Gäste,

ein guter Film überzeugt durch seine Besetzung – und in unserer Küche sind die Zutaten die Stars. Für uns bedeutet Genuss vor allem Verantwortung und Herkunft. Deshalb arbeiten wir Hand in Hand mit Partnern aus der Nachbarschaft, die unser Verständnis von Qualität teilen.

Unsere **Hauptdarsteller** aus der Region:

**Aus heimischen Gewässern:** Unseren Fisch liefert der **Forellenhof Lenz** aus dem Odenwald.

**Meisterliches Handwerk:** Fleisch- und Wurstwaren kommen von der **Metzgerei Merz** aus Eppelheim, Geflügelprodukte vom **Geflügelhof Ziegler** aus Bammental.

**Ofenfrische Nachbarschaft:** Unser besonderes Brot beziehen wir jetzt täglich frisch von **Zeit für Brot** – direkt hier aus der Heidelberger Altstadt.

**Süßes Finale:** Unsere **hausgemachten Kuchen** werden durch feinste Backkunst der **Konditorei Breitenstein** aus Wieblingen ergänzt.

Frische, die man schmeckt. Qualität, die bleibt.

**Ihr Regie-Team**