

Silvester 2023 Trailer

vegan, glutenfrei

STEINPILZCONSOMMÉ 9.5

mit hausgemachten Grießnocken

vegetarisch

CARPACCIO VON DER KOHLRABI 11.5

mit Birne & Taleggio

dazu rustikales Walnussbaguette

HANDSCHUHSHEIMER FELDSALAT 12.5

mit Croûtons an Kartoffel-Dressing

wahlweise mit Granatapfelkernen **oder** geräuchertem Speck

dazu rustikales Walnussbaguette

#regioheidelberg

Silvester 2023 Blockbuster

TAFELSPITZ VOM KALB 24.5

mit Salzkartoffeln & hausgemachter Meerrettichsauce

vegetarisch

ROSENKOHL-RISOTTO 22.-

mit gerösteten Haselnüssen an Trüffelöl

vegan, glutenfrei

PANIERTER TOFU 23.5

an Teriyaki-Sesamkruste mit Kräuterseitlingen
& Karotten-Pastinakenstampf

#regioheidelberg

Silvester 2023 Abspann

vegan, glutenfrei

WHITE NOUGAT CRISP PANNA COTTA 11.5

mit gerösteten Haselnüssen und Granatapfelkernen

vegetarisch

WINTERLICHER TRIFLE 10.-

mit Amarettini, Marzipancreme & Zwetschgenröster

vegan

MITTERNACHTSSUPPE 10.5

Kartoffel-Gulaschsuppe mit Sauerkraut
& veganen Fleischbällchen
dazu rustikales Walnussbaguette

#regioheidelberg

Silvester 2023 Menü 1

HANDSCHUHSHEIMER FELDSALAT

mit Croûtons an Kartoffel-Dressing
wahlweise mit Granatapfelkernen **oder** geräuchertem Speck
dazu rustikales Walnussbaguette

TAFELSPITZ VOM KALB

mit Salzkartoffeln & hausgemachter Meerrettichsauce

vegetarisch

WINTERLICHER TRIFLE

mit Amarettini, Marzipancreme & Zwetschgenröster

43.5

#regioheidelberg

Silvester 2023 Menü 2

vegan, glutenfrei

STEINPILZCONSOMMÉ

mit hausgemachten Grießnocken

vegan, glutenfrei

PANIERTER TOFU

an Teriyaki-Sesamkruste mit Kräuterseitlingen
& Karotten-Pastinakenstampf

vegan, glutenfrei

WHITE NOUGAT CRISP PANNA COTTA

mit gerösteten Haselnüssen und Granatapfelkernen

41.-

#regioheidelberg