

HEITLINGER WEINBAR

SNACKS

Brotgedeck mit Butter, hausgemachtem
Dip und eingelegtem Gemüse ^{a1, g} 9 €

Schinkenplatte von der Berkelmaschine 15 €

Nüsse und Knabberei ^h 5 €

Herzhafte Blätterteigstangen mit
Schmandcreme ^{a1, c, g} 12 €

Käseauswahl vom Baumbachhof ^g 15 €

Heitlinger Vesperplatte 18 € pro Person

KRAICHGAU TAPAS

Dienstag – Samstag 17:30 – 21:30 Uhr

Rindertartar 100 g ^{c, m} 22 €
klassisch mariniert | Eigelb | Karamell | Szechuanpfeffer

Wildmaultasche vom Damhirsch ^{J, I, C, A1, G} 19 €
Pfifferling | Erbsen | Zwiebel | Kartoffel

Pochiertes Forellenfilet ^{D, C, A1, G, I} 20 €
Blumenkohl | Johannisbeere | Dill

Tonkatsu Chicken vom Kraichgauer Kikok-
Maishähnchen ^{a1, c, g, f, n} 22 €
Miso | Sesam | Salat | Teriyaki

Lachsforelle in Okroschka Kaltschale ^{D, G, C, J} 21 €
Radieschen | Eier | Kräuter | Buttermilch | Gurke

Kraichgau Fried Chicken ^{g, c, a1, o} 22 €
Junge Kartoffeln | Speck | Joghurt-Dip

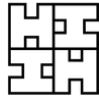
Sticks von Alblinsen in Filoteig ^{A1, C, G, M} 16 €
Bibeleskäs-Dip | Honig | Zitrone

Heitlinger Tapasplatte für zwei Personen 38 €
Verschiedene Leckereien unserer Küche
mit kleinem Brotgedeck

DESSERT

Basil Smash Sorbet mit Himbeeren 10 €
Hausgemacht | Minze | Gin

Eiskaffee mal anders ^g 10 €
Schokosorbet | Vanille | Kahlua



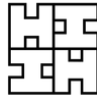
HEITLINGER
WEINBAR

Allergene

- A1 Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- F Sojabohnen
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulfite

Hinweis:

Trotz größter Sorgfalt können Spuren weiterer Allergene nicht ausgeschlossen werden.
Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.



HEITLINGER WEINBAR

Regionalität, Qualität und die enge Zusammenarbeit mit ausgewählten Erzeugern aus unserer Heimat stehen im Mittelpunkt unserer Küche.

Mit großer Sorgfalt wählen wir Produkte aus, die frisch, saisonal und mit Leidenschaft hergestellt werden. Produkte wie unseren Honig, unseren Balsamico, unser Quittengelée und unser eingelegtes Gemüse produzieren wir selbst.

Für alles Weitere arbeiten wir am liebsten mit unseren Partnern:



Gemüse



Brot



Fleisch



Geflügel



Käse



Glaspartner



Wasser



Premiumglas

Viele weitere Zutaten stammen von regionalen Erzeugern aus dem Kraichgau und der Umgebung, die unsere Werte teilen und deren Handwerk wir sehr schätzen.

Passend dazu begleiten die Weine unserer Weingüter die Gerichte und bringen die Charakteristik der Region ins Glas.

Bei Fragen zu unseren Partnern und Produkten sprechen Sie uns gerne an!



HEITLINGER WEINBAR

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser 0,75 L 5,90 €
Gerolsteiner Mineralwasser 0,25 L 2,60 €
Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7UP 0,3 L 3,50 €
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon 0,3 L 3,50 €

Saftschorle 0,3 L 3,50 €
Saft 0,3 L 3,80 €
Schloss Vaux Träublein 0,1 L 3,80 €
Schloss Vaux Träublein 0,75 L 24 €

BIER

Helles vom Faß 0,3 L / 0,5 L 3,40 € / 5,60 €
Hefeweizen 0,5 L 5,60 €
Alkoholfreies Hefeweizen 0,5 L 5,60 €
Alkoholfreies Pils 0,33 L 3,80 €

DIGESTIFS 2CL

Heitlinger Quittenbrand 5,60 €
Heitlinger Schellenbrunnen Tresterbrand 5,60 €

COCKTAILS

Negroni 12,50 €
Kraichgau Sun Spritz 9,50 €
Espresso Martini 12,50 €

SPIRITUOSEN 4CL

Böser Kater Gin (Kraichgau) 9,50 €
El Gingo 43 Gin (Kraichgau) 9,50 €
Monkey 47 Gin (Schwarzwald) 13,50 €
Böser Kater Vodka (Kraichgau) 8 €
Böser Kater Bourbon (Kraichgau) 10,50 €
Slyrs Single Malt (Oberbayern) 15,50 €
+ Longdrink 3,50 €

HEISSGETRÄNKE

Espresso 2,80 €
Doppio 4,40 €
Espresso Macchiato 3,10 €
Cappuccino 4,20 €
Flat White 4,90 €

Latte Macchiato 4,90 €
Kaffee 3,40 €
Milchkaffee 4,80 €
Iced Latte 5,20 €
Glas Tee 3,80 €