

HEITLINGER WEINBAR

SNACKS

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

Schinkenplatte von der Berkemaschine 15 €

Nüsse & 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

Pasta e Basta ^{A, G, C, D, I, H} 18 €
Aubergine | Tomate | Basilikum | Büffel-Mozzarella
+ Kraichgauer Räucherforelle ^D 4 €

24h BBQ Short Rib ^{J, I, G, K} 24 €
Coleslaw | Dip | Tomatensalat | Heitlinger Pommes

Tonkatsu Chicken vom Kraichgauer Kikok-
Maishähnchen ^{A1, C, G, F, N} 22 €
Miso | Sesam | Salat | Teriyaki

Kraichgauer Lachsforellenfilet ^{D, A, F, G, C, B} 19 €
Miso | Buchweizen | Tomate | Rote Beete | Erbse

Geschmorte Keule vom Kraichgauer Kikok-
Maishähnchen ^{I, G, L} 18 €
Kartoffeln | Tomate | Zwiebel | Bacon

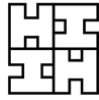
Heitlinger Smash Burger ^{A, L, G, C, I, J} 20 €
160g Kalbin-Rindfleisch | Bacon | Heitlinger Pommes

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

DESSERT

Zitronen Mousse ^{C, G, A, H} 10 €
Ganache | Crumble | Joghurteis

Weinbergpfirsich-Melba ^{G, A, C, H} 10 €
Vanilleparfait | Himbeere | Pfirsich



HEITLINGER
WEINBAR

Allergene

A Gluten

A1 Weizen

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

F Sojabohnen

G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte

I Sellerie

J Senf

K Sesamsamen

L Schwefeldioxid und Sulfite

M Lupinen

N Weichtiere

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



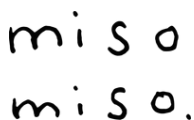
Fleisch



Geflügel



Käse



Miso



Knabbereien



Gin



Zigarren



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 sowie befreundeter Winzer die Gerichte und bringen die Charakteristik ihrer Region ins Glas.

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