



HEITLINGER BRASSERIE

SNACKS

Käseplatte vom Baumbachhof 15 €

Hausgemachte Kraichgau Fries mit Miso-Mayo
und Ketchup 8 €

Schinkenplatte von der Berkemaschine 15 €

Heitlinger Vesperplatte 18 € pro Person

VORSPEISEN

Brotgedeck mit Gänseschmalz und
eingelegtem Gemüse ^{A1, G} 7 €

Feldsalat mit Speck & Croutons 12 €
Eingelegte Radieschen | Kartoffeldressing

Schindelberger Kürbiscremesuppe 9 €
Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Rindertartar 100 g ^{C, J, A} 20 €
Sardellen | Eigelb | Kapern | Scharlotten

HAUPTGANG

Confierte Gänsekeule 28 €
Rotkohl | Kartoffelknödel | Bratapfel

Heitlinger Zwiebelrostbraten 32 €
Pinot-Noir-Jus | Butterspätzle | Röstzwiebeln

Risotto mit heimischen Waldpilzen 19 €
Parmesan | Kräuter

Steak Frites 32 €
Rumpsteak | Café-de-Paris-Butter | Kraichgau Fries

Garnelen in Knoblauchbutter 20 €
Beurre Blanc | Focaccia-Crostini | Kräuterschaum

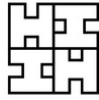
Heitlinger Bouillabaisse 28 €
Garnele | Wolfsbarsch | Muschel | Lachs |
Croustillant | Rouille

Brasserie Schnitzel 23 €
Bacon | Spiegelei | Spätzle | Pinot-Noir-Jus

DESSERT

Creme Brûlée mit Rotweinzwetschgen 10 €

Apfeltarte mit Vanilleeis 10 €



HEITLINGER
BRASSERIE

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 BRASSERIE

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



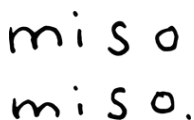
Fleisch



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!



HEITLINGER BRASSERIE

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

Heitlinger Quittenbrand 2cl 5,60 €
Heitlinger Tresterbrand 2cl 5,60 €
Kraichgau Amaro 4cl 3,50 €

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 €
GGG by Niklas Süle (Schliersee) 12,50 €
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 €