

*Welcome*

**ON TOP OF  
HEIDELBERG**

*Food & Drinks*

15

# APERITIF

<b>PAMPELLE SPRITZ</b>	11,00
<b>LILLET WHITE PEACH</b>	11,00
<b>15 HIGH X UPSTAIRS GIN &amp; TONIC</b>	13,50
<b>SANBITTER ORANGE/-SODA</b>	11,00
<b>NEGRONI</b>	14,00
<b>15HIGHLIGHT</b> Hauscocktail	14,00
<b>15HIGHLITE</b> [alkoholfrei] Hauscocktail	11,00

# SCHAUMWEIN

<b>APFEL-QUITTE</b> [alkoholfrei] Van Nahmen, Rheinland	0,1 l	8,00
<b>ATLANTIC SEKT</b> Trocken, Schloss Affaltrach, Württemberg	0,1 l	9,00
<b>VON BUHL RESERVE</b> Brut, Pfalz	0,1 l	12,00
<b>VON BUHL ROSÉ</b> Brut, Pfalz	0,1 l	14,00
<b>LAURENT-PERRIER</b> La Cuvée Brut, Champagne, Frankreich	0,1 l	16,00



vegan

15 HIGH



vegetarisch

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, sprechen Sie uns gerne an.  
Alle Preise verstehen sich in Euro – inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# RAW BAR

## AUSTERN

---

FINES DE CLAIRE

### AUF EIS

Zitrone, Mignonette Stück 5,00

Yuzu-Ponzu, Schnittlauch Stück 5,00

Bloody Mary, Sellerie Stück 5,00

## CAVIAR

---

CAVIAR HOUSE & PRUNIER

### QIANDAO PREMIUM

30 Gramm 67,00

### PRUNIER OSCIETRE

30 Gramm 75,00

[dazu]

Buchweizen-Blinis, Crème fraîche,  
gehacktes Bio-Hühnerei Gedeck 7,00

---

### CAVIAR SPOON [3g caviar]

Buchweizen-Blini, Crème fraîche Stück 9,00

---



vegan

15 HIGH



vegetarisch

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, sprechen Sie uns gerne an.  
Alle Preise verstehen sich in Euro – inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# STARTERS

## CRAB CAKE

Ananas-Chutney, Bang-Bang Mayo

Stück 9,00

## LACHS SLIDER

Apfel-Koriander-Slaw

Stück 11,00

## TUNA TATAR

Sojavinaigrette, Edamame, Avocado

19,00

## BEEF TATAR

Gebeiztes Eigelb, Essigschalotten, Sauerteig

23,00



## BROTBALLON

Hummus, Knoblauch-Chili-Honig, Dukkah

15,00



## SPARGELSALAT [lauwarm]

Yuzu-Vinaigrette, Bärlauch, gepuffter Wildreis

17,00



---

## CHEF'S CHOICE OF 3

zum Teilen – ab 2 Personen

pro Person 25,00

---



*vegan*

**15** HIGH



*vegetarisch*

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, sprechen Sie uns gerne an.  
Alle Preise verstehen sich in Euro – inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# SALADS



## KRÄUTERSALAT

Olivenölvinaigrette

klein 9,00  
groß 15,00

## CAESAR SALAD [whole leaf]

Anchovis, Pecorino, Knoblauchbrösel

17,00

[dazu]

Avocado

7,00

Rotgarnelen [3 stück]

13,00

Beides

15,00

# SOUPS | PASTA



## SPARGELSUPPE

Bärlauchöl

11,00

[dazu]

Eine Handvoll Nordseekrabben

9,00



## TRÜFFEL MAC 'N' CHEESE

Vintage Cheddar, schwarzer Trüffel, Schnittlauch

Vorspeise 23,00

Hauptgericht 27,00



vegan

15 HIGH



vegetarisch

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, sprechen Sie uns gerne an.  
Alle Preise verstehen sich in Euro – inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# SOULFOOD

## BEEF BURGER

Vintage Cheddar, Bacon, Bang-Bang Mayo  
French Fries

27,00

## LOBSTER BUN

Hummersalat, Ananas-Chutney, Apfel-Koriander-Slaw  
French Fries

29,00

## SCHNITZEL [viennese]

Lyoner Kartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren

31,00

# SIGNATURE DISHES



---

## HALBES PFUND SPARGEL [vom grill]

Miso-Hollandaise, Bärlauchöl, Sesamkartoffeln

33,00

---

[dazu]

Filetsteak vom irischen Hereford Rind [ca. 90g]

19,00

Hummerschwanz

21,00

Beides

37,00

## BEEF SHORT RIBS

Erdnuss, Kimchi, Süßkartoffel

47,00



vegan

15 HIGH



vegetarisch

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, sprechen Sie uns gerne an.  
Alle Preise verstehen sich in Euro – inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

15



*vegan*

15 HIGH



*vegetarisch*

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, sprechen Sie uns gerne an.  
Alle Preise verstehen sich in Euro – inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# GRILL

## LABEL ROUGE LACHS

Farmung – ökologische Aquakultur  
Schottland 31,00

## OKTOPUS

Wildfang – Fallen- und Reusenfischerei  
Nordostatlantik 33,00

## GELBFLOSSEN THUNFISCH

Wildfang – traditionelle Hand- und Leinenangelei  
Indischer Ozean 35,00

## WOLFSBARSCH [loup de mer]

Wildfang – Handangelei vom kleinen Boot  
Nordostatlantik 41,00

## HUMMER

Wildfang – Korbfischerei  
Nordostatlantik  
halb 39,00  
ganz 69,00



## CHEF'S CHOICE OF FISH & SEAFOOD

Fisch- und Meeresfrüchteauswahl vom Grill –  
inklusive passender Sauce und Side Dishes 49,00

## KALBSKOTELETT [ca. 350g]

Niederlande 39,00

## RINDERFILET [ca. 200g]

Hereford Rind – Irland 43,00

[dazu]

Rotgarnelen [3 stück] 13,00

Hummerschwanz 21,00

## SAUCE [zur wahl, inkludiert]

Gegrillte Zitrone & Nussbutter Miso-Hollandaise

Beurre Blanc Kalbsjus

Kokos-Kaffirlimettschaum



vegan

15 HIGH



vegetarisch

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, sprechen Sie uns gerne an.  
Alle Preise verstehen sich in Euro – inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



# SIDE DISHES

	<b>BLATTSPINAT</b> Schalottenfondue	7,00
	<b>PAK CHOI</b> Ingwer-Sojaglace, Sesam	7,00
	<b>MARKTGEMÜSE</b> Gartenkräuter	7,00
<hr/>		
	<b>SPARGELRAGOUT</b> Bärlauch	11,00
<hr/>		
	<b>KARTOFFELPÜREE</b> Nussbutter	8,00
	<b>SAFRAN RISOTTO</b> Aceto Balsamico di Modena	8,00
<hr/>		
	<b>TRÜFFEL FRIES</b> Pecorino, schwarzer Trüffel, Schnittlauchdip	13,00
<hr/>		



vegan

15 HIGH



vegetarisch

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, sprechen Sie uns gerne an.  
Alle Preise verstehen sich in Euro – inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# DESSERTS



---

## EIS | SORBET

---

Kugel 5,00

Vanille  
Schokolade  
Haselnuss  
Joghurt-Holunderblüte

Zitrone-Yuzu  
Brombeere  
Erdbeere  
Rhabarber

---

## STRAWBERRY FIELDS

Erdbeere, Matcha, schwarzer Sesam

15,00

## GIN O CLOCK

Brombeere, Zitrone, 15 High Gin

15,00

## CHOCOLATE TARTE

Vollmilchschokolade, Haselnuss, Milchkaramell

15,00



*vegan*

15 HIGH



*vegetarisch*

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, sprechen Sie uns gerne an.  
Alle Preise verstehen sich in Euro – inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# WEIßWEIN

<b>WEISSBURGUNDER ELEMENT</b>	0,2 l	9,30
Alois Kiefer, Pfalz, Deutschland	0,75 l	31,00
<b>CUVÉE „GROHSARTIG“</b>	0,2 l	9,90
Groh, Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	33,00
<b>CHARDONNAY</b>	0,2 l	9,90
La Vis, Trentino, Italien	0,75 l	33,00
<b>JUST RIESLING</b>	0,2 l	11,70
Gut Hermannsberg, Nahe, Deutschland	0,75 l	39,00
<b>GRAUBURGUNDER</b>	0,2 l	12,90
Dönnhoff, Nahe, Deutschland	0,75 l	43,00

# ROSÉWEIN

<b>AIX ROSÉ</b>	0,2 l	13,20
Saint AIX, Provence, Frankreich	0,75 l	44,00

# ROTWEIN

<b>MERLOT CUVÉE</b>	0,2 l	9,30
Chateau Les Rosiers, Bordeaux, Frankreich	0,75 l	31,00
<b>SPÄTBURGUNDER</b>	0,2 l	9,60
Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland	0,75 l	32,00
<b>TEMPRANILLO</b>	0,2 l	9,90
Finca Athus, Rioja, Spanien	0,75 l	33,00
<b>PRIMITIVO ORUS</b>	0,2 l	10,50
Vinosia, Apulien, Italien	0,75 l	35,00
<b>BLAUFRÄNKISCH CUVÉE NO. 1 BIO</b>	0,2 l	11,40
Klumpp, Baden, Deutschland	0,75 l	35,00



vegan

15 HIGH



vegetarisch

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, sprechen Sie uns gerne an.  
Alle Preise verstehen sich in Euro – inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>BLACK FOREST</b>	0,2 l	3,90
Still	0,75 l	8,50
<b>PETERSTALER GOURMET</b>	0,2 l	3,90
Medium	0,75 l	8,50
<b>COCA COLA</b>		
Coca Cola	0,2 l	4,40
Coca Cola Light	0,2 l	4,40
Coca Cola Zero	0,2 l	4,40
<b>FANTA</b>	0,2 l	4,40
<b>SPRITE</b>	0,2 l	4,40
<b>VAIHINGER</b>	0,2 l	4,40
Säfte / Nektar / Schorlen	0,4 l	7,00
<b>THOMAS HENRY</b>		
Tonic Water	0,2 l	4,40
Bitter Lemon	0,2 l	4,40
Ginger Ale	0,2 l	4,40
Ginger Beer	0,2 l	4,40
<b>FEVER TREE</b>		
Mediterranean Tonic	0,2 l	5,40
Indian Tonic Water	0,2 l	5,40

## BIER

<b>BECK'S</b>	0,3 l	4,80
Pils / Radler	0,4 l	5,60
<b>BECK'S</b>	0,3 l	4,80
Alkoholfrei		
<b>WALDHAUS "OHNE FILTER"</b>	0,3 l	4,80
Pils / Radler	0,4 l	5,60
<b>FRANZISKANER</b>	0,5 l	6,50
Hell / Dunkel / Alkoholfrei		



vegan

15 HIGH



vegetarisch

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, sprechen Sie uns gerne an.  
Alle Preise verstehen sich in Euro – inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# GRAPPA

<b>BERTA</b> Elisi	2 cl	9,50
<b>POLI</b> Sarpa Oro di Barrique Barili di Sassicaia	2 cl 2 cl	9,50 19,50
<b>NONINO CHARDONNAY</b>	2 cl	9,50
<b>TENUTA DELL'ORNELLAIA</b> Grappa Eligio Riserva	2 cl	13,50

*Ziegler's*

# EDELBRÄNDE

<b>WILLIAMSBIERNE</b>	2 cl	12,50
<b>ALTE ZWETSCHGE</b>	2 cl	12,50
<b>WILDKIRSCHKE</b>	2 cl	12,50
<b>MARILLE</b>	2 cl	15,50
<b>HASELNUSS</b>	2 cl	15,50
<b>WALDHIMBEERGEIST</b>	2cl	15,50



*vegan*

**15** HIGH



*vegetarisch*

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, sprechen Sie uns gerne an.  
Alle Preise verstehen sich in Euro – inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# COGNAC | BRANDY

REMY MARTIN VSOP	4 cl	12,50
CARLOS I	4 cl	12,50
HENNESSY VS	4 cl	15,50
HENNESSY VSOP	4 cl	17,50

# KAFFEE | TEE

ESPRESSO	3,50
DOPPELTER ESPRESSO	5,20
KAFFEE	3,90
ESPRESSO MACCHIATO	3,90
CAPPUCCINO	4,40
MILCHKAFFEE	4,80
LATTE MACCHIATO	4,80
HEIßE SCHOKOLADE	4,80
KÄNNCHEN ALTHAUS TEE	6,50
Earl Grey Supreme	
Darjeeling Puttabong	
Sencha Senpai	
Summer Fruits	
Chamomile Meadow	
Bavarian Mint	



vegan

15 HIGH



vegetarisch

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, sprechen Sie uns gerne an.  
Alle Preise verstehen sich in Euro – inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.