

Welcome

**ON TOP OF
HEIDELBERG**

Food & Drinks



APERITIF

CRODINO ^{SPRITZ} [alkoholfrei]	9
BASIL PASSION MULE [alkoholfrei] Hausgemachter Basilikum Sirup, Passionsfrucht, Limette, Ginger Beer	12
APEROL / CAMPARI ^{SPRITZ}	12
CAPRESE MARTINI Tomaten, Oliven Öl Washed Vodka, Balsamico, Basilikum, Dry Vermouth Mozzarella-Stick	19
PORNSTAR MARTINI Vodka, Passionsfrucht, Vanille, Champagner	21

SCHAUMWEIN

SPARKLING TEA [alkoholfrei] Van Nahmen	0,1 l	9
ATLANTIC SEKT Trocken, Schloss Affaltrach, Württemberg	0,1 l	11
REICHSRAT VON BUHL ROSÉ Brut, Pfalz	0,1 l	15
JEAN PAUL BRUN Crémant Extra Brut, Burgund, Frankreich	0,1 l	14
LAURENT-PERRIER La Cuvée Brut, Champagne, Frankreich	0,1 l	17



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.

MENU

15 HIGH SIGNATURE MENU



AMUSE-BOUCHE

*

TUNA TATAR

Zitrusvinaigrette, Rettich, Wasabi Mayo, Sesam

*



SPARGELCREMESUPPE [Tausche die Suppe durch ein Signature Bite +10]

Estragon, Croûtons, Spargel

*

WOLFSBARSCH

Risotto, Grüner Spargel, Beurre Blanc

*

KALBSRÜCKEN

Kartoffel-Topinambur-Püree, Zuckerschoten, Morchelrahm

*



MATCHA CRÈME BRULÉE

Himbeersorbet, Crumble

5 für 99

| mit Weinbegleitung 154

4 für 79 Wolfsbarsch oder Kalbsrücken

| mit Weinbegleitung 124

3 für 69 Wolfsbarsch oder Kalbsrücken, ohne Suppe

| mit Weinbegleitung 104

15 HIGH SIGNATURE MENU | VEGETARISCH



AMUSE-BOUCHE

*



ZUCCHINI-CANNELONI

Burratacreme, Basilikum, Oliventapenade

*



SPARGELCREMESUPPE

Estragon, Croûtons, Spargel

*



GEGRILLTER ROMANASALAT

Cashewcreme, Rhabarber, Erdbeersud

*



OFFENE RAVIOLI

Morcheln, Erbsen, Parmesancreme

*



MATCHA CRÈME BRULÉE

Himbeersorbet, Crumble

5 für 89

| mit Weinbegleitung 144

4 für 69 Romanasalat oder Offene Ravioli

| mit Weinbegleitung 114

3 für 59 Romanasalat oder Offene Ravioli, ohne Suppe

| mit Weinbegleitung 94



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

	TUNA TATAR Zitrusvinaigrette, Rettich, Wasabi Mayo, Sesam	23
	BEEF TATAR Wachteleigelb, Schwarze Walnuss, Crème Fraîche	25
	ZUCCHINI-CANNELONI Burratacreme, Basilikum, Oliventapenade	20
	AUSTERN MARINESS NO.2 Zitrone Mignonette <u>oder</u> Yuzu Ponzu	Stück 5

SIGNATURE BITES

	[5x] GAMBAS AL AJILLO Black Tiger Garnelen, Chili, Röstbrot	21
	MOULES FRITES Miesmuscheln, Pernod, ^{15 HIGH} Fries	21
	WARMER PULPOSALAT Oliven, Staudensellerie, Kräuteröl	24
	JAKOBSMUSCHEL Spinat, Schwarzer Trüffel, Beurre Blanc	26

15

SIGNATURE SELECTION 2 Starters nach Wahl 1 Signature Bite nach Wahl	[ab 2 Personen] pro Person 29
--	-------------------------------



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.

CAVIAR

15

CAVIAR **CONTEMPORARY** [30g]

Prunier Oscietre
Blini, Sour Cream

75

SALADS | SOUPS

KRÄUTERSALAT

Gurke, Radieschen, Senfdressing

15

CAESAR SALAD [whole leaf]

Tomate, Kapern, Parmesan, Anchovis

19

[wahlweise mit]



Avocado

6

Black Tiger Garnelen [3x]

12



Ziegenkäse

9

Maispoularde

12

15 HIGH STYLE BOUILLABAISSSE

Fenchelsalat, Röstbrot, Krustentiersud

25

MEHR? BROT & BUTTER

Ab dem **zweiten** Gedeck berechnet

4



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.

ASPARAGUS

	SPARGELSALAT Yuzugel, Bärlauch, Rhabarber	19
	SPARGELCREMESUPPE Estragon, Croûtons, Spargel	15
	STANGENSPARGEL [ca. 350g gekocht] Nussbutter, Drillinge, Hollandaise	28
	[wahlweise mit]	
	Lachsfilet [ca. 100g]	16
	Kleines Schnitzel	18
	Rinderfilet [ca. 100g]	23
	BÄRLAUCHPASTA Getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Spargelschaum	22
	SPARGELRISOTTO Morcheln, Edelhefe, Spargelsud	24

**UNSER SPARGEL STAMMT AUS LOKALEM ANBAU VOM
SPARGELHOF HALLWACHS IN PLANKSTADT.**



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 [Land & Sea]

WOLFSBARSCH [Signature Dish] Risotto, Grüner Spargel, Beurre Blanc	41
KALBSRÜCKEN [Signature Dish] Kartoffel-Topinambur-Püree, Zuckerschoten, Morchelrahm	42
BEEF BURGER Vintage Cheddar, Maple Bacon, Bang-Bang Mayo	27
DAS WIENER [Original] Lyoner Kartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren	36
RINDERFILET [Irish Herford, ca. 180g] Wilder Brokkoli, Trüffel Fries, Demiglace	59

SOULFOOD [Garden]

 GEGRILLTER ROMANASALAT [Signature Dish] Cashewcreme, Rhabarber, Erdbeersud	27
 OFFENE RAVIOLI [Signature Dish] Morcheln, Erbsen, Parmesancreme	29
 MAKE IT VEGGI BURGER Vintage Cheddar, Portobello, Bang Bang Mayo	25
 TRÜFFEL PASTA Taglierini, Parmesanschaum, Schnittlauch	25



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.

SEAFOOD

LACHS [ca. 160g] Farmung – ökologische Aquakultur Schottland	36
GELBFLOSSEN THUNFISCH [ca. 160g] Wildfang – traditionelle Hand- und Leinenangelei Indischer Ozean	37
OKTOPUS [ca. 220g] Wildfang – Fallen- und Reusenfischerei Nordostatlantik	40
HEILBUTT [ca. 160g] Wildfang – traditionelle Hand- und Leinenangelei Nordostatlantik	38
HUMMER [ca. 450g] Wildfang – Fallen- und Reusenfischerei Nordwestatlantik	70

[inkludiert]	
1 Soße nach Wahl	
1 Beilage nach Wahl	
Aufpreis Trüffelbeilagen	+5

15

CHEF'S SELECTION | SEAFOOD ETAGERE

Luxuriöse Fisch- und Meeresfrüchteauswahl vom Grill
mit Hummer, Austern, Oktopus, Garnelen, Lachs, Thunfisch,
Frühlingsgemüse, Kartoffelpüree, Nussbutter
Trüffel Fries, Bisque

[ab 2 Personen] pro Person 95



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

	BABYSPINAT Schalottenfondue	7
	FRÜHLINGSGEMÜSE Saisonales Gemüse, Kräuter	7
	SPARGEL RAGOUT Citruszeste, Estragon	7
	KARTOFFELPÜREE Nussbutter, Kartoffelchips	7
	DRILLINGE Meersalzbutter, Limettenjus	7
	TRÜFFEL PASTA Taglierini, Parmesanschaum, Schnittlauch	12
	15 HIGH FRIES Bang Bang Mayo	7
	TRÜFFEL FRIES Pecorino, Trüffel, Trüffel Mayo	12
<hr/>		
	SAUCE Gegrillte Zitrone & Nussbutter Beurre Blanc Hollandaise	3
<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

Vanille
Schokolade
Weiße Schokolade

Birne
Mango
Himbeere

STRAWBERRY-LIME

Weißes Schokoladeneis, Joghurtespuma, Rhabarber 17

MATCHA CRÈME BRULÉE ^{15 HIGH STYLE}

Himbeersorbet, Crumble 13

CHEESE SELECTION

Comté, Brie, Ziegenkäse, Feigensenf, Früchtebrot 15

15 HIGH X ROOFBAR | DESSERT COCKTAILS

LIQUID LINZ

Chambord, Noilly Prat, Frangelico, Zitronensaft,
Tonka-Milchschaum 15

[Ein samtig-klarer Dessertcocktail – inspiriert vom Linzer Klassiker

Klarifiziert mit Milch, getoppt mit einem luftigen **Tonka-Milchschaum**, serviert mit **feinem Gebäck**]

LIQUID TROPICAL DREAM

Maracuja, Mango, Vanille, Tonka-Milchschaum 15

[Ein **alkoholfreier**, fruchtig-cremiger Dessertdrink – inspiriert von tropischen Inseln

Getoppt mit einem luftigen **Tonka-Milchschaum**, serviert mit **Maracuja-Gelee**]



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

WEISSBURGUNDER ELEMENT Alois Kiefer, Pfalz	0,2 l 0,75 l	13,9 42
CUVÉE „GROHSZÜGIG“ Groh, Rheinhessen	0,2 l 0,75 l	14,2 47
CHARDONNAY La Vis, Trentino, Italien	0,2 l 0,75 l	14,2 47
JUST RIESLING Gut Hermannsberg, Nahe	0,2 l 0,75 l	14,7 45
GRAUBURGUNDER Von Winning, Pfalz	0,2 l 0,75 l	15,7 54

ROSÉWEIN

AIX ROSÉ Saint AIX, Provence, Frankreich	0,2 l 0,75 l	15,7 54
--	-----------------	------------

ROTWEIN

CUVÉE GAUDENZ Knipser, Pfalz	0,2 l 0,75 l	15,2 52
MERLOT CUVÉE Chateau Les Rosiers, Bordeaux, Frankreich	0,2 l 0,75 l	14,2 48
TEMPRANILLO Finca Athus, Rioja, Spanien	0,2 l 0,75 l	14,2 48
PRIMITIVO ORUS Vinosia, Apulien, Italien	0,2 l 0,75 l	14,2 49



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

BLACK FOREST	0,2 l	4,1
Still	0,75 l	9,5
PETERSTALER GOURMET	0,2 l	4,1
Medium	0,75 l	9,5
THE COCA-COLA COMPANY		
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,2 l	4,5
Fanta	0,2 l	4,5
Sprite	0,2 l	4,5
HOUSEMADE LEMONADE	0,4 l	8,5
VAIHINGER		
Saft / Nektar	0,2 l	4,9
Schorle	0,4 l	7,5
THOMAS HENRY		
Tonic Water	0,2 l	4,5
Bitter Lemon	0,2 l	4,5
Ginger Ale	0,2 l	4,5
Ginger Beer	0,2 l	4,5
FEVER TREE		
Mediterranean Tonic	0,2 l	5,5
Indian Tonic Water	0,2 l	5,5

BIER

BECK'S	0,3 l	4,8
Pils / Radler	0,4 l	5,6
Alkoholfrei	0,33 l	4,8
WALDHAUS "OHNE FILTER"	0,3 l	5,2
Export / Radler	0,4 l	6
Alkoholfrei	0,33 l	5,2
FRANZISKANER	0,5 l	6,6
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

NONINO CHARDONNAY	2 cl	11,5
POLI Sarpa Oro di Barrique	2 cl	10,5
TENUTA DELL'ORNELLAIA Grappa Eligio Riserva	2 cl	13,5

Ziegler's

EDELBRÄNDE

WILLIAMSBRNE	2 cl	13,5
ALTE ZWETSCHGE	2 cl	13,5
WILDKIRSCH	2 cl	13,5
MARILLE	2 cl	13,5
HASELNUSS	2 cl	13,5
WALDHIMBEERGEIST	2 cl	13,5



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.

RUM | COGNAC

Rum

RON ZACAPA 23	4 cl	15
ZACAPA CENTENARIO XO	4 cl	22
DON PAPA	4 cl	14,5

Cognac

HENNESSY		
VS	4 cl	15,5
VSOP	4 cl	17,5
XO	4 cl	38

KAFFEE | TEE

ESPRESSO	3,5
DOPPELTER ESPRESSO	5,1
KAFFEE	4,1
ESPRESSO MACCHIATO	4,1
CAPPUCCINO	5,1
MILCHKAFFEE	5,5
LATTE MACCHIATO	5,5
HEIßE SCHOKOLADE	5,9
ALTHAUS TEE	7,5
Earl Grey Supreme	
Darjeeling Puttabong	
Sencha Senpai	
Summer Fruits	
Chamomile Meadow	
Bavarian Mint	
FRISCHER MINZTEE	6,5



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.