

Unsere Vorspeisen

Heuers leckere **Spargelcremesuppe**,
sahnig und mit leichter Süße
eine große Tasse € 4,80

Cremige **Pfifferlingsuppe**,
eine große Tasse € 5,00

Gemischter Salat mit Hähnchenbrust Tomate-Mozzarella
dazu unser Hausbrot € 13,50

Salat-Bowl Blueberry Nut
Mesclunsalat und Rucola mit Heidelbeerdressing,
geröstete Nusskerne, Heidelbeeren und Brotcroutons € 13,90

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen € 13,90

Rucolasalat mit Heidelbeerdressing und Parmesanspäne
mit **3 Riesengarnelen**
dazu unser Hausbrot € 15,50

Unsere Hauptgänge

„Kanzlerplatte“

Currybockwurst*^{4,6} mit Pommes frites € 7,90

Fuhrberger Zwillinge

2 Wildbratwürstchen mit Bratkartoffeln
und hausgemachtem Heidelbeersenf € 9,50

Hausgemachtes Sauerfleisch mit einem Spargelsalat,
dazu Remouladensauce*¹ und Bratkartoffeln € 12,50

Bandnudeln mit Lachs-Zitronensauce € 13,90

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Sahne € 13,90

Schweinerückenschnitzel „Spezial“

mit einer Pfeffermischung on Top, kleiner Salatteller
wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffel € 16,00

Schweinerückenschnitzel

mit **gebratenen Champignons**, kleiner Salatteller
wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln € 16,50

Hähnchenbrust Tomate – Mango, überbacken

dazu Kroketten € 16,90

Roastbeef rosa gebraten mit einem kleinen Salatteller,

Bratkartoffeln und Remouladensauce*¹ € 20,50

Pfeffersteak

Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu einen kleinen Salatteller,
wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln € 20,50

Heidelburige Desserts & mehr

Eiskaffee mit Sahne und einer kleinen Kugel Vanilleeis	€ 4,70
Frisch gebackene Waffel mit Heidelbeeren und Sahne	€ 6,50
Frisch gebackene Waffel mit Heidelbeeren, eine kleine Kugel Vanilleeis und Sahne	€ 8,00
Heidelbeerpfannkuchen mit einer kleinen Kugel Vanilleeis und Sahne	€ 8,50
Heidelbeerbecher Eine kleine Kugel Vanilleeis, eine kleine Kugel Heidelbeereis dazu Heidelbeeren und Sahne	€ 7,50
Lieblingsdessert im Becher Panna Cotta mit Schokosplittern und marinierten Heidelbeeren	€ 7,00
Frischer Joghurt mit Erdbeeren, Heidelbeeren gemischt, Vanillesahne on Top	€ 6,50
Eine Riesenkugel Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne	€ 7,50
oder	
Erdbeeren mit Sahne	€ 6,80
<u>Erdbeeren, bis die Erdbeersaison beendet ist</u>	
oder wahlweise Eis aus unserem reichhaltigen Sortiment am Buffet	
Kleine Kugel	€ 1,80
Große Kugel	€ 2,80
Portion Schlagsahne	€ 1,10

Nachservice und Extras

<i>Aufpreis für ein Schnitzel „platt und kross“</i>	€ 2,80
<i>1 Portion Erbsen und Möhren</i>	€ 4,40
<i>Ein Schnitzel „extra“ als Nachservice</i>	€ 6,40

Kids & Co.:

„Frischlingsteller“

ein kleines Schnitzel mit Pommes frites € 9,40

„Pommes- Schranke“

*Portion Pommes mit Ketchup / Mayonnaise^{*1}* € 3,80

„Würstchen mit Fritz + Friedel“

*Ein Bockwürstchen mit Pommes, Ketchup / Mayonnaise^{*1}* € 7,20

Aperitifs, Sekt und Champagner

Prosecco "Frizzante" von Sacchetto	0,1 l	€ 3,80
	0,75 l	€ 22,00
Fürst von Metternich		
Riesling Sekt, trocken	0,10l	€ 4,10
	0,75 l	€ 24,20
Crémant de Loire		
80% Chenin Blanc und 20% Chardonnay		
Louis Despas	0,75 l	€ 35,20
Crémant de Loire Brut Rosé		
100 % Cabernet France		
Louis Despas	0,75 l	€ 35,20
Piccolo Sekt		
(alkoholfrei)	0,2 l	€ 4,40
„Fuhrberger Abendsonne“		
Orangensaft mit Wodka Red Orange ^{*1}	0,2 l	€ 7,10
„Aperol Spritz“		
Sekt mit einem Spritzer Aperol ^{*1,3}	0,2 l	€ 7,50
„Lillet Vive“		
Französischer Weinlikör mit Tonic Water ^{*3} auf Eis	0,2 l	€ 6,60
„Heuer´s Blaubeere“		
Aufgesetzte Blaubeere mit Prosecco und Eis aufgefüllt	0,2 l	€ 6,60

Weißweine

Ausgesuchte Klassiker

Franken

Wein Lust Riesling (2019)

elegante rassige Zitrusfrüchte,
lebendige Säure, trocken

0,2 l € 4,50

0,75 l € 16,50

Unsere Empfehlung zum Spargel:

Hofkeller Residenzschoppen (2020)

Ein fruchtiger, trockener Weißwein

0,2 l € 4,50

1 l € 19,00

Klassiker neu erfunden – vom Weingut Laufer

Weißer Burgunder Klassik (2019)

dezenter Duft gelber Früchte,
leicht erdig, trocken

0,2 l € 5,80

0,75 l € 19,00

Staatlicher Hofkeller Würzburg (2018)

Silvaner, Kabinett, trocken,
sehr ausdrucksvoll mit feiner Frucht

0,2 l € 5,00

0,75 l € 17,00

Volkacher Silvaner (2018)

vom Weingut Zur Schwane,
Kräftig und doch samtiger trockener Wein
VDP. Ortswein

0,2 l € 5,80

0,75 l € 19,50

Bacchus (2017)

Ein trockener Charmeur von den „5 Freunden“
vom Weingut „Zur Schwane“, VDP Gutswein

0,2 l € 5,50
0,75 l € 18,00

Italiens Sonne grüßt uns

Chardonnay „La Fiera“ delle Venezie IGT (2020)

Ein eleganter trockener, leicht fruchtiger und
ausgewogen mineralischer Weißwein
aus dem Haus Sacchetto

0,2 l € 5,50
0,75 l € 18,00

Pinot Grigio „La Fariella“

Trebbiano d`Abruzzo DOC (2021)

Ein spritziger, fruchtig-aromatischer
Weißwein aus Venetien

0,2 l € 7,00
0,75 l € 22,00

Frankreich

Chablis AOC (2017)

Vin de Bourgogne

Ein klassischer Chablis von Louis Jadot

- Der neue Lieblingswein der Chefin -

0,2 l € 9,00
0,75 l € 30,00

Roséwein

Weingut Kerstin Laufer

Rosé (2020)

*Feiner Duft von Erdbeeren und Himbeeren,
frisch & trocken*

0,2 l € 7,00

0,75 l € 22,00

Rotweine

Südafrika

MAN (2018)

„Bosstok“ Pinotage

trocken und mild, einfach lecker

0,2 l € 5,20

0,75 l € 16,00

Italien

Primitivo Di Manduria (2016)

Riserva, 3 Jahre im Holzfass gelagert

0,2 l € 8,20

0,75 l € 26,00

Biere

<i>Bitburger Pils vom Fass</i>		0,3 l	€ 3,30
		0,4 l	€ 3,70
<i>Fuhrberger Kellerbräu</i>		0,3 l	€ 4,40
<i>Köstritzer Schwarzbier (rot – blond)</i>		0,3 l	€ 3,70
<i>Benediktiner Hefeweizen vom Fass</i>		0,5 l	€ 4,90
		0,3 l	€ 3,50
<i>Benediktiner Hefeweizen (alkoholfrei)</i>	<i>Flasche</i>	0,5 l	€ 4,90
<i>Bitburger „Drive“</i>	<i>(alkoholfrei) Flasche</i>	0,33 l	€ 3,80
<i>Alster „Drive“</i>	<i>(alkoholfrei)</i>	0,4 l	€ 4,70

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> ^{*1,2,4}		0,3 l	€ 2,50
		0,4 l	€ 2,80
<i>Coca Cola light</i> ^{*1,2,5}		0,3 l	€ 2,50
		0,4 l	€ 2,80
<i>Fanta</i> ^{*1,6}		0,3 l	€ 2,50
		0,4 l	€ 2,80
<i>Sprite</i>		0,3 l	€ 2,50
		0,4 l	€ 2,80
<i>Gerolsteiner Mineralwasser mit Kohlensäure</i>	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 2,70
	<i>Flasche</i>	0,7 l	€ 6,30
<i>Gerolsteiner Mineralwasser still</i>	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 2,70
	<i>Flasche</i>	0,7 l	€ 6,30
<i>Ginger Ale</i> ^{*1}	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 3,30
<i>Bitter Lemon</i> ^{*3,6}	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 3,30
<i>Vitamalz</i>	<i>Flasche</i>	0,33 l	€ 2,80
<i>Orangensaft</i>		0,2 l	€ 3,50
<i>Apfelsaft</i>		0,2 l	€ 3,50
<i>Apfelsaftschorle frisch und lecker (naturtrüb)</i>		0,2 l	€ 3,00
		0,4 l	€ 4,90
<i>Rhabarbersaftschorle</i>		0,2 l	€ 3,00
		0,4 l	€ 4,90

Interessierte und Allergiker finden Informationen zu Inhaltsstoffen und allergenen Substanzen auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

Für Sie ausgesuchte Digestif

Williams Birnenbrand (40% vol.)

von unserem Pfälzer Winzer Wendel

2 cl

€ 4,40

oder

*aus dem österreichischen Spezialitätenhaus Prinz
mit ausgeprägtem Sortencharakter*

Himbeergeist (40% Vol.)

2 cl

€ 5,50

Marillenschnaps (40% Vol.)

2 cl

€ 5,50

Saubirnenschnaps (40% Vol.)

eine Spezialität aus alten Birnensorten

2 cl

€ 5,50

Haselnussschnaps (40% Vol.)

eine Spezialität aus gerösteten Haselnüssen

2 cl

€ 5,50

Spirituosen

<i>Weizendoppelkorn (38% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Malteserkreuz Aquavit (40%vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Jubiläums Aquavit (42% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Heidegeist (50% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Fernet Branca (40% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Himbeergeist (40% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Moskovskaya Wodka (40% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Sambuca (40 % vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Ramazotti (30 % vol.)</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Averna (29 % vol.)</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Baileys (Irischer Cremelikör 17% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Verpoorten Eierlikör Original (20% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,40</i>

Erlesene Teesorten

Pott Tee € 2,70

Kännchen Tee € 4,20

Assam Tonga Bio

Schwarzer Tee
Ein kräftiger schwarzer Tee
mit voller Assamwürze

Earl Grey

Schwarzer Tee
Der kräftige Klassiker mit dem
zitrusähnlichen Geschmack
der Bergamotte

Marani®

Aromatisierter grüner Tee
Exotisch-fruchtiger Geschmack

Blutorange Bio

Früchtetee
Frisch, fruchtig und angenehm mild
mit dem Geschmack von saftigen
Blutorangen

Ayurveda Vata Bio

Kräutertee
Eine Gewürz-Kräuterteemischung mit
würziger Süße und angenehmer Schärfe

Pfefferminze Bio

Kräutertee
Der duftige,
erfrischende Kräuterklassiker

Gourmet Kräutertee

Kräutertee
Helle Tasse, süßlich-vanillig mit einem Hauch
von Zitrusfrische

Darjeeling Pussimbing First Flush Bio

Schwarzer Tee
Aromatische First Flush Pflückung.
Frisch-duftige, helle Tasse

Rooibos Limone-Ingwer Bio

Rooibuschtee aromatisiert
Saftige Zitrusnote und
angenehm leichte Schärfe

Japan Sencha Bio

Grüner Tee
Belebend-frisch mit
einer hellen grünen Tassenfarbe

Heiß & Innig®

Summer Romance™

Früchtetee
Fruchtig-spritziger Mix aus
erntefrischen Himbeeren und Erdbeeren abgerundet
mit einem Hauch Vanille *8

Ayurveda Pitta Bio

Kräutertee
Kräuter-Gewürzteemischung mit
zitroniger Frische, leicht süß

Kamille Bio

Kräutertee
sehr wohltuendes,
aromatisches Aufgussgetränk

weitere heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,70
<i>Kännchen Kaffee</i>	€ 4,20
<i>Ciocolata</i>	
<i>Kakaohaltiges Milchgetränk mit Sahnehäubchen</i>	€ 3,90
<i>Cappuccino</i>	€ 2,80
<i>Espresso</i>	€ 2,40
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 3,70
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,20
<i>Milchkaffee</i>	€ 3,00

Dazu empfehlen wir:

<i>Ein großes Stück Heuers hausgebackenem Erdbeerkuchen oder ein großes Stück Heidelbeer - Schmand Kuchen</i>	€ 4,60
<i>Portion Schlagsahne</i>	€ 1,10

**oder Sie lassen sich von unseren anderen hausgemachten
Torten- und Kuchenspezialitäten verführen!**

*Wir haben eine große Auswahl an **wechselnden** verschiedenen Kuchen- und
Tortenspezialitäten, die wir selbstverständlich nach bewährten Rezepten
selber backen. **Gerne auch für Zuhause.***

<i>Tages frische Herstellung</i>	<i>Stück</i>	€ 3,90
----------------------------------	--------------	--------

*Für Interessierte und Allergiker: Informationen zu Rezepten und Inhaltsstoffen sowie allergenen Substanzen
finden Sie in unserer Rezeptmappe am Kuchen- und Eisbuffet.*

Lieber Gast,

es ist unser großes Anliegen Sie bei uns zufrieden zu stellen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität, eigener und regionaler Herkunft zu verwenden. In manchen Gerichten verwenden wir zugekaufte Produkte, wie z.B. Mayonnaisen oder Saucen, in denen Zusatzstoffe enthalten sind. Diese haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an der kleinen Zahl rechts oben. Für unsere Allergiker haben wir die unten aufgeführte Tabelle mit den Allergenen Zutaten.

Die Zahlen der gesetzlichen zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Nr. 1 Farbstoff

Nr. 2 koffeinhaltig

Nr. 3 chininhaltig

Nr. 4 enthält Phosphat

Nr. 5 Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle

Nr. 6 Antioxidationsmittel

Nr. 7 mit Konservierungsstoff

Nr. 8 kann Spuren von Erdnüssen enthalten

<u>Allergene Zutaten</u>	<u>Enthalten in</u>
Glutenhaltiges Getreide	Ciabatta, Spargelcremesuppe,
Lysozym (aus Ei)	Parmesan
Sojaöl, Milchsäure, Xanthan und Ei	Mayonnaise, Remouladensauce
Senf und Senfarten	Remouladensauce, Mayonnaise
Kräuterextrakt (u.a. Sellerie)	Ketchup
Eigelb, entrahmte Milch, Xanthan, Guarkernmehl, Kräuterextrakt (u.a. Sellerie)	Sauce Hollandaise und Sauce Béarnaise
Modifizierte Stärke, Magermilchpulver, Emulgatoren, Xanthan, Guarkernmehl	Käse-Gratin-Sauce
Natriumnitrit	Currybockwurst
Ei und Glutenhaltiges Getreide	paniertes Schweinerückenschnitzel
Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose	Ciocolata Kakaohaltiges Milchgetränk mit Sahnehäubchen, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Sahne