

SPEISEKARTE

Heid's

Di bis So ab 17 Uhr geöffnet

+49 6221 18 00 11

info@heids-heidelberg.de

www.heids-heidelberg.de

Heid's Heidelberg 

FLEISCH VOM HOLZ-KOHLEGRILL

Alle Steaks werden auf unserem Holzkohlegrill scharf angebraten – für das perfekte Grillerlebnis mit kräftigen Röstaromen.

Wie möchten Sie Ihr Steak genießen?

* **Pur:** mit einer Soße o. Butter nach Wahl

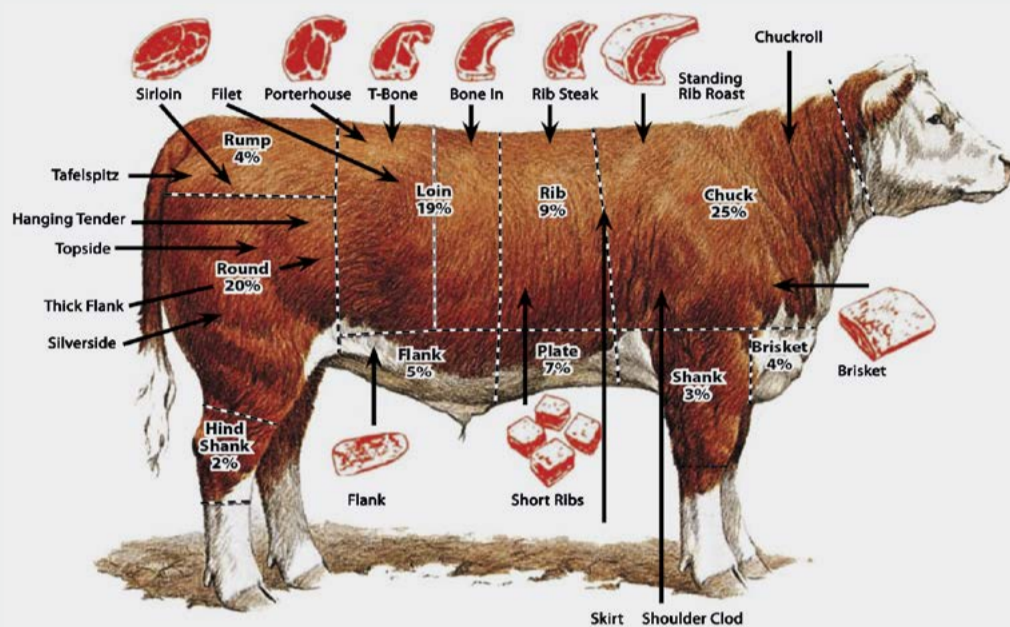
* **Mit allem Drum und Dran:**

Angerichtet auf mediterranem Grillgemüse und Rahmkarotten. Dazu reichen wir Pfeffersoße^g und Cajunbutter, sowie eine Beilage nach Wahl

8,0

Bone-in Steak Tagespreis
wechselndes Sortiment aus der Vitrine ab 2 Personen.

US One-Minute-Steaks 29,9
(ca. 250 g) aus der Bavette, die zarteste Versuchung



Australian Strip Loin 37,9
(ca. 280 g) wie gewachsen

US Rumpsteak 37,9
(ca. 280 g) der Klassiker, wie gewachsen

US Rib-Eye 47,9
(ca. 300 g) typische Fettmarmorierung

Rinderfilet 41,5
(ca. 280 g) ein schönes Stück vom Simmentaler Rind

US Rinderfilet
Lady cut (ca. 200 g) 42,9
Gentleman cut (ca. 300 g) + 19,8
das zarteste Stück, das ein Rind zu bieten hat

SURF & TURF

* als Add-On zum Steak

Kanadischer Hummerschwanz (ca. 120-140 g) Tagespreis
Galizischer Pulpoarm 14,5

BEILAGEN

Spanische Kartoffeln 4,5
Kartoffelpüree^g 4,5
Steakhouse-Pommes 5,5
Süßkartoffelpommes¹⁷ 5,5

ADD-ONS ZUM STEAK

Trüffelpommes^g 8,9
gegrillter Markknochen 8,9
Sauerrahm^g 3,0
Chilibutter / Limettenbutter^{8g} 3,0
Sauce Béarnaise^{8g} 4,5
Röstzwiebeln^a 3,5
Blattspinat^g 4,5
Pfeffermantel Bunt 4,0
Pfeffermantel / Tellycherry 5,0

GARSTUFEN

BLEU: 36° C, Kühl, rot und roh im Inneren
RARE: 46° C, Innen rot
MEDIUM-RARE: 50° C, Roter Mittelteil
MEDIUM: 54 bis 58° C, Rosa Mittelschicht
MEDIUM-WELL: 60 bis 64° C, Mittig ein Hauch Rosa
WELL-DONE: 74 bis 76° C, Innen durchgängig braun

VORSPEISEN

Brotkorb^a 2,5
Die erste Runde geht auf uns.

Pizzabrot^{am} 11,0
Kapern, Oliven, San Marzano Tomatensauce

Tapasvariation^{cagbjnfmn9} 21,8
6 kleine Vorspeisen

Galizischer Pulpoarm gegrillt^{fmn} 18,5
mit Wakamesalat und Tomaten-Ingwer-Chutney

Manzo Tonnato^{cdmaj11} 17,5
kalt aufgeschnittenes US-Roastbeef mit Thunfisch-Kapernsauce

Carpaccio vom Rinderfilet^g 17,5
mit Rucola und gehobeltem Parmesan

Thunfisch-Tatar^{dacg} 22,7
mit Wasabi, Gurken, Avocado

Steak-Tatar ca. 150 g^{cjmg8} 23,5
von unserem besten Rinderfilet, serviert mit geröstetem Kristallbrot

Gratinierter Ziegenkäse^{eghm5} 14,9
an Aprikosen-Chutney, karamellisierten Walnüssen und Rucola

Garnele Phil Phil^{bh} Tagespreis
mit Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie, serviert mit geröstetem Brot

AUS DEM OFEN

BBQ Spareribs vom Schwein^{fjm1211a} 19,8
in unserer BBQ-Sauce ohne Beilage mit Steakhouse-Pommes 22,8

Schmorgericht Tagespreis
Immer was neues aus dem Ofen.

SALATE

DRESSINGS:

Basilikumdressing^{2fam}
Frenchdressing^{cjgm1121}
Limettenvinaigrette^{fa}

Salat One Minuteⁿ 23,8
mit Caesar Salad oder gemischtem Salat

Heid's Caesar Salad^{acghijm2}
Romanasalat, Parmesandressing und Croûtons

klein 9,5
groß 14,8
mit Maispouardenbrust 20,8

Wildkräutersalat^o
klein 7,9

VEGI/VEGAN

Gebackener Blumenkohl^{acfgijk3} 19,9
im Pankomantel ausgebacken, mit Süßkartoffelpüree und Wasabimayonnaise

Geflämmtter Spitzkohl^o 17,9
von der Gärtnerei Lenz an gerösteter Zwiebelcrème, Kartoffelcrunch und Kräuteröl

PASTA

Pasta Merida^{aeg} 18,5
Avocado-Basilikumpesto mit getrockneten Tomaten und leichter Chillinote

Pasta e Manzo^{gi} 23,5
Cognac-Pfeffersauce, Rindfleischstreifen vom Grill, Rucola und Parmesan

FISCH

Gegrillter Lachs^{dgh} 26,8
mit Kartoffelpüree, wildem Brokkoli, Passionsfrucht Beurre Blanc

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

UNSERE PIZZEN BIETEN WIR VON MITTWOCH BIS SONNTAG AN

Königin Margherita^{amg} 14,5
San Marzano Tomatensauce, Domenico Scarmoza, Basilikum vom Lenz

Diavolo^{amj123i} 15,7
San Marzano Tomatensauce, Domenico Scarmoza, pikante Salami

Formaggi^{amg} 16,0
San Marzano Tomatensauce, Domenico Scarmoza, Gorgonzola, Parmesan

Capricciosa^{amg1236} 15,7
San Marzano Tomatensauce, Domenico Scarmoza, Schinken, Salami, Champignons

Mafiosa^{amg6} 17,5
San Marzano Tomatensauce, Domenico Scarmoza, Rucola, Parmesan, Serrano-Schinken

Schwarzer Tiger^{amgb} 24,5
San Marzano Tomatensauce, Domenico Scarmoza, marinierte Black Tiger-Garnelen, Basilikum

US-BEEF

Unser Fleisch stammt von den Greater Omaha Packers (GOP) aus Omaha, Nebraska. Die ersten 8 Monate verbringen die Rinder (größtenteils Angus, aber auch Hereford) auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach leben die Tiere in Freigehege und werden 150-200 Tage mit Mais gefüttert. Die sorgt für die ausgeprägte Marmorierung und den intensiven, harmonischen Geschmack.

AUSTRALIAN-BEEF

Das Australische Fleisch (ausschließlich Black Angus) stammt von der Farm Jack's Creek. Die Jungrinder grasen anfangs freilaufend, anschließend werden die Rinder mindestens 150 Tage mit Getreide gefüttert. Die sorgt für eine festere Fleischstruktur und einen intensiven Geschmack. Jack's Creek steuert alle Prozesse der Fleischproduktion selbst (Futtereinkauf, Aufzucht, Schlachtung) und erfüllt sowohl alle EU-Normen, als auch HALAL-Vorschriften.

 **vegan**  **vegetarisch**