

# 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

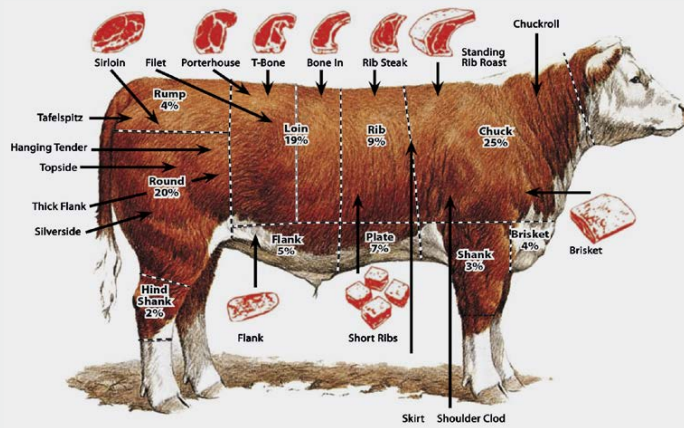
Alle Steaks werden auf unserem Holzkohlegrill scharf angebraten – für das perfekte Grillerlebnis mit kräftigen Röstaromen.

**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<sup>®</sup> und Cajunbutter, sowie eine Beilage nach Wahl **8,9**



## SURF & TURF

\* als Add-On zum Steak

**Kanadischer Hummerschwanz** (ca. 120-140 g) **Tagespreis 16,2**  
**Galizischer Pulpoarm**

### BEILAGEN

Spanische Kartoffeln 4,9  
Kartoffelpüree<sup>®</sup> 4,9  
Steakhouse-Pommes 5,9  
Süßkartoffelpommes<sup>17</sup> 5,9  
gegrillter Markknochen 12,5

### ADD-ONS ZUM STEAK

Sauerrahm<sup>®</sup> 3,5  
Chilibutter / Limettenbutter<sup>®g</sup> 3,5  
Sauce Béarnaise<sup>®g</sup> 4,5  
Röstzwiebeln<sup>o</sup> 3,5  
Blattspinat<sup>®</sup> 4,5  
Pfeffermantel Melagé NOIR 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

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

**Australian Strip Loin** 39,9  
(ca. 280 g) wie gewachsen

**US Rumpsteak** 41,9  
(ca. 280 g) der Klassiker, wie gewachsen

**US One-Minute-Steaks** 31,9  
(ca. 280 g) aus der Bavette, die zarteste Versuchung

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

**Rinderfilet** 48,5  
(ca. 280 g) ein schönes Stück vom Simmentaler Rind

**US Rinderfilet Lady cut** (ca. 200 g) 45,5  
**Gentleman cut** (ca. 300 g) + 21,8  
das zarteste Stück, das ein Rind zu bieten hat

## VORSPEISEN

**Brotkorb<sup>o</sup>** 2,7  
Die erste Runde geht auf uns.

**Pizzabrot<sup>am</sup>** 12,0  
Kapern, Oliven, La Torrente Tomatensauce

**Tapasvariation<sup>oagbjnfm9</sup>** 24,5  
6 kleine Vorspeisen

**Galizischer Pulpoarm gegrillt<sup>am</sup>** 18,5  
mit Wakamesalat und Tomaten-Ingwer-Chutney

**Manzo Tonnato<sup>cdmaj11</sup>** 18,5  
kalt aufgeschnittenes US-Roastbeef mit Thunfisch-Kapernsauce

**Carpaccio vom Rinderfilet<sup>®</sup>** 18,5  
mit Rucola und gehobeltem Parmesan

**Steak-Tatar ca. 150 g<sup>cjmg8</sup>** 24,9  
von unserem besten Rinderfilet, serviert mit geröstetem Kristallbrot

**Ikejime Lachsforelle<sup>da</sup>** 22,7  
mit Erbsen Avocado, eingelegte Gurke und Apfel-Senfsaat

**Gratinierter Ziegenkäse<sup>eghm5</sup>** 16,5  
an Aprikosen-Chutney, karamellisierten Walnüssen und Rucola

**Garnele Phil Phil<sup>bh</sup>** Tagespreis  
mit Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie, serviert mit geröstetem Brot

## SALATE

**DRESSINGS:**  
Basilikumdressing<sup>zifam</sup>   
Frenhdressing<sup>agm112a</sup>   
Limettenvinaigrette<sup>fa</sup>

**Salat One Minute<sup>ni</sup>** 24,5  
einen Streifen One Minute mit Caesars Salat oder gemischtem Salat

**Heid's Caesar Salad<sup>ocghjm2</sup>**  
Romanosalat, Parmesandressing und Croûtons  
**klein** 9,8  
**groß** 15,5  
**mit Maispouardenbrust** 21,8

**Wildkräutersalat<sup>na</sup>**   
**klein** 7,9

## VEGI/VEGAN ZWISCHENGÄNGE

**Gegrillter wilder Brokkoli<sup>fah</sup>** 17,5  
mit Haselnuss, Miso Limette, Furikake

**Gebackene Aubergine<sup>®</sup>** 15,5  
mit Erbse Avocado, Kräuterjoghurt und Paprikaöl

**Geschmorter Sellerie<sup>fa</sup>** 16,5  
mit confierten Shitake, Pilzcreme, vegane Jus

**Geflämmtter Spitzkohl<sup>fa</sup>** 15,8  
von der Gärtnerei Lenz an gerösteter Zwiebelcreme, Kartoffelcrunch und Kräuteröl

## AUS DEM OFEN

**BBQ Spareribs vom Schwein<sup>fjm121a</sup>**  
in unserer BBQ-Sauce ohne Beilage **23,8**  
mit Steakhouse-Pommes **26,8**

**Big Beefribs** Tagespreis  
Kartoffelpüree und Demiglace

## PASTA & CO.

**Pasta e Manzo<sup>®i</sup>** 26,5  
Cognac-Pfeffersauce, Rindfleischstreifen vom Grill, Rucola und Parmesan

**Gebackener Blumenkohl<sup>ocghjk3</sup>** 21,8  
im Pankomantel ausgebacken, mit Süßkartoffelpüree und Wasabimayonnaise

## FISCH

**Gegrillter Lachs<sup>dgh</sup>** 29,8  
mit Kartoffelpüree, wildem Brokkoli, Passionsfrucht Beurre Blanc

## PIZZA

### AUS DEM HOLZOFEN

UNSERE PIZZEN BIETEN WIR VON MITTWOCH BIS SONNTAG AN

**Königin Margherita<sup>amg</sup>** 16,0  
La Torrente Tomatensauce, Domenico Scarmoza, Basilikum vom Lenz

**Diavolo<sup>amj123i</sup>** 17,5  
La Torrente Tomatensauce, Domenico Scarmoza, pikante Salami

**Formaggi<sup>amg</sup>** 17,8  
La Torrente tomatensauce, Domenico Scarmoza, Gorgonzola, Parmesan

**Capricciosa<sup>amgj1236</sup>** 17,5  
La Torrente Tomatensauce, Domenico Scarmoza, Schinken, Salami, Champignons

**Mafiosa<sup>amg6</sup>** 19,5  
La Torrente Tomatensauce, Domenico Scarmoza, Rucola, Parmesan, San Daniele Schinken

**Schwarzer Tiger<sup>amgb</sup>** 24,9  
La Torrente 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 Jungtiere grasen anfangs freiliegend, 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**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern. **Alle Preise in Euro. Stand Januar 2024.**