

# Heid's

www.heids-heidelberg.de

Di bis So ab 17 Uhr geöffnet

Küchenschluss: 22 Uhr, Fr & Sa 22:30 Uhr

+49 6221 72 39 089

info@heids-heidelberg.de

## FLEISCH VOM HOLZ-KOHLEGRILL

(inkl. einer Soße oder Butter)

Cajun-, Chili-, oder Limettenbutter<sup>g</sup>  
Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise<sup>gg</sup>  
Sauerrahm<sup>g</sup>

**US Prime Bavette** 32,2  
ca. 280g, intensive Röstaromen

**Rumpsteak der Klassiker**  
ca. 280g, Sie können wählen  
**Argentinien (Weiderind)** 37,2  
**Australien (Getreidefütterung)** +6

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

**US Prime Rinderfilet** 68,2  
ca. 280g, GOP Gold Label,  
buttriger Schmelz, zergeht auf der Zunge

**Rinderfilet**  
**Lady cut ca. 200g** 38,2  
**Gentleman cut ca. 300g** +18  
intensiv würzige Aromen, Weiderind



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

## BEILAGEN zum Steak

**GEMÜSE** je 4,9  
Rahmkarotten<sup>gi</sup>  
Saisonales Grillgemüse  
Wilder Brokkoli mit Pastinakencreme<sup>ai</sup> +6  
Röstzwiebeln<sup>a</sup>  
Blattspina<sup>g</sup>  
t

**KARTOFFELBEILAGE** je 4,9  
Röstkartoffeln  
Kartoffelpüree<sup>g</sup>  
Fritten<sup>a</sup>  
Süßkartoffelpommes  
Gebackene Trüffel-Gnocchi<sup>cog</sup> +5

## Experience

**Wagyu / Dry Aged**  
aus der Vitrine Tagespreis

**HEID'S KAVIAR KATSU<sup>if</sup>**  
Japan Wagyu, 50g Kaviar,  
Tonkatsu, Kraut 222,2

## SURF & TURF

als Add-On zum Steak

**Kanadischer Hummerschwanz**  
(ca. 120-140g) Tagespreis

**Galizischer Pulpoarm** 16,2

**Black Tiger Garnelen** 15,8

## VORSPEISEN

**Gebrannter Lauch<sup>i</sup>** ☺ 12,8  
Pastinakencreme, Lauchstroh

**Gegrillter Romana<sup>g</sup>** ☺ 13,4  
Artischocke, Parmesan, Zitrone, Zwiebel

**Oliven** 4,2  
Olive Leccino von Olanda

**Gegrillter wilder Brokkoli<sup>ahi</sup>** ☺ 16,8  
Pastinake, Haselnuss, Furikake,  
Blaubeere, Miso-Limette

**Gratinierter Ziegenkäse<sup>gi</sup>** ☺ 16,5  
Rucola, Walnuss, Pfirsich,  
Basilikumdressing

**Jahrgangssardinen<sup>a</sup>** 21,3  
Melaine Favennec, La Compagnie  
Bretonne des Poissons, Penmarc'h  
Frankreich

## SIGNATURE

Vorspeisen

**Tapasvariation<sup>cagbdjm</sup>** 24,5  
6 kleine Köstlichkeiten zum Teilen

**Gegrillter Pulpo<sup>g</sup>** 19,8  
Artischocke, Tomatenchutney, Wiesenkräuter

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

**Carpaccio vom Rinderfilet<sup>gi</sup>** 18,8  
Rucola, Pinienkerne, gehobelter Parmesan

**Steak-Tatar ca. 150 g<sup>agdj</sup>** 24,5  
Rinderfilet, geröstetes Brot, Eigelb,  
Bellvair Butter

**Thunfisch-Tatar<sup>g</sup>** 21,2  
Avocado, Maracuja, Gurke, Zucchini

**Garnelen Pil Pil<sup>a</sup>** 24,8  
Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie,  
geröstetes Brot

## SALATE

**Salat mit Wildkräutern<sup>an</sup>** ☺ 9,8  
Granatapfel, Sesam, Granola  
**klein** 14,9  
**groß**

**DRESSINGS:**  
Basilikumdressing<sup>i</sup> ☺  
Frenchdressing<sup>cgj</sup> ☺  
Limettenvinaigrette<sup>fa</sup> ☺

**Salat Bavette<sup>an</sup>** 29,5  
ein Streifen Bavette, Caesar Salat  
oder Salat mit Wildkräutern

**Tagliata** 31,2  
Filet tranchiert, Rucola, Tomate,  
Zwiebel, Parmesan, Pinienkerne

**Heid's Caesar Salat<sup>cgdja</sup>**  
Romanasalat, Parmesandressing, Brotchip,  
Granatapfel, Granola  
**klein** 9,8  
**groß** 17,5  
mit Maispouardenbrust 24,8

## FISCH

**Gegrillter Lachs<sup>gdf</sup>** 34,5  
Kartoffelpüree, wilder Brokkoli,  
Passionsfrucht-Beurre-Blanc

## PASTA & CO.

**Pasta e Manzo<sup>gi</sup>** 26,5  
Cognac-Pfeffersauce, Rindfleisch vom  
Grill, Rucola, Tomate

**Trüffel-Gnocchi<sup>cog</sup>** ☺ 29,8  
Zuckerschoten, confierte Shiitake,  
Parmesanschaum, Trüffel

**Gebackener Blumenkohl<sup>cog</sup>** ☺ 19,5  
im Pankomantel ausgebacken, lauwarmes  
Süßkartoffelpüree, Wasabimayonnaise,  
Koriander

**Geflämmter Spitzkohl<sup>fa</sup>** ☺ 17,8  
geröstete Zwiebelcreme, Kartoffelcrunch,  
Kräuteröl, Wiesenkräuter

**Gegrillter Sellerie<sup>fa</sup>** ☺ 18,2  
Pastinake, confierte Shiitake, Perlzwiebel,  
vegane Demiglaze, Kräuteröl

## AUS DEM OFEN

**BBQ Spareribs vom Schwein<sup>fjm</sup>**  
in unserer BBQ-Sauce 24,8  
mit Kartoffelbeilage nach Wahl + 4,9

**Big Beefrib<sup>gi</sup>** 39,5  
Kartoffelpüree, Frühlingslauch, Demiglaze

### 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. Dieser 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.

☺ Vegetarisch ☺ Vegan

# Heid's

www.heids-heidelberg.de

Di bis So ab 17 Uhr geöffnet

Küchenschluss: 22 Uhr, Fr & Sa 22:30 Uhr

+49 6221 72 39 089

info@heids-heidelberg.de

## ALKOHOLFREI

Bellaris Mineralwasser	0,75	7,5
Heid's Tafelwasser	0,7	5,8
Heid's Limo	0,4	6,3
Heid's Ice Tea	0,4	5,8
Coca – Cola / Zero <sup>1,9,11</sup>	0,2	3,9
Orangina / Rouge <sup>1</sup>	0,25	4,1
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2	3,9
Bitter Lemon <sup>1,3,10</sup>	0,2	3,9
Tonic Water <sup>10</sup>	0,2	3,9
Saftschorle	0,4	5,8
Apfel		
Maracuja		
Rhabarber		
Schwarze Johannisbeere		

## BIER<sup>a</sup>

Lord Pils	0,4	5,2
Vom Fass, Bellheimer, Pfalz		
Valentins Hefeweizen	0,5	5,9
Vom Fass, Bellheimer, Pfalz		
Valentins Helles	0,5	5,9
Vom Fass, Bellheimer, Pfalz		
Kristallweizen	0,5	5,9
Kristallklar mit Zitrone, Bellheimer, Pfalz		
Lord Fresh Pils	0,33	4,1
alkoholfrei		
Heerlijk Hendesse Hell	0,33	5,2
Kaltgehopftes Helles aus Heidelberg		



## OFFENE WEINE 0,2<sup>5</sup>

### WEISSWEIN

Grauburgunder	9,2
Oliver Zeter, Neustadt an der Weinstraße, Pfalz	
Weißburgunder	9,2
Oliver Zeter, Neustadt an der Weinstraße, Pfalz	
Chardonnay IGP	9,8
Villa Blanch, Calmel & Joseph, Pays d'Oc	
Sauvignon Blanc	10,4
Château Schembs, Worms, Rheinhessen	

### ROSÉ

Tramari IGP	9,2
Cantine di San Marzano, Apulien, Italien	
Miraflors	9,8
Domaine Lafage, Côtes du Roussillon	

### ROTWEIN

Primitivo di Manduria	9,8
Cantine di San Marzano, Apulien, Italien	
Château du Courlat Lussac	12,8
Jean Baptiste Audy, St. Emillion, Bordeaux, Frankreich	
Los Intocables Black Malbec	11,8
Fincas las Moras, Mendoza, Argentinien	
Crianza Tempranillo	10,8
Bodegas Casaprimicia, Rioja, Spanien	

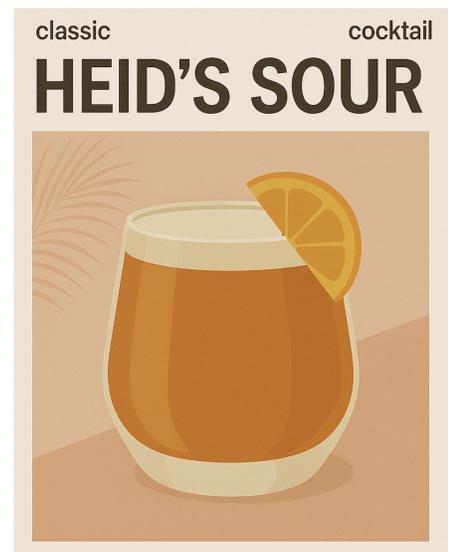
Lust auf mehr?  
Fragen Sie gerne nach unserer  
Wein- oder Spirituosenkarte.

## APERITIF

Crémant de Limoux	7,8
Grande Cuvée 1531 Brut	
Crémant de Limoux	7,8
Brut Rosé	
Aperol Spritz <sup>1,5,10</sup>	9,8
Aperol // Prosecco // Soda	
Passion Spritz <sup>5</sup>	10,8
Maracujacordial // Prosecco	
Lillet White Peach <sup>1,5,10</sup>	9,8
Lillet // Limette // Pfirsich Tonic	
Lillet Wildberry <sup>1,5</sup>	9,8
Lillet // Waldfrüchte // Wildberry	

## SOURS<sup>c</sup>

Tequila Sour	11,8
Tequila // Zitrone // Zucker // Eiweiß	
Gin Sour <sup>1,c</sup>	11,8
Gin // Zitrone // Zucker // Eiweiß	
Whisky Sour <sup>1,c</sup>	11,8
Bourbon // Zitrone // Zucker // Eiweiß	
Amaretto Sour	11,8
Amaretto // Zitrone // Zucker // Eiweiß	
Heid's Sour	9,8
Aperol // Limette // Maracuja // Vanille	



## LONGDRINKS

Dark & Stormy <sup>1,10</sup>	10,8
Dunkler Rum // Limette // Ingwer	
Heid's Paloma <sup>1,3,10</sup>	10,8
Tequila // Limette // Grapefruit // Soda	
Cuba Libre <sup>1,9,11</sup>	10,8
Havana Club 3 Jahre // Limette // Cola	
Skinny B	10,8
Soda // Vodka // Zitrone	

## COCKTAILS

Mojito <sup>1</sup>	10,8
Rum // Limette // Minze	
Caipirinha <sup>1</sup>	10,8
Cachaça // Limette // Rohrzucker	
Margarita	10,8
Tequila // Limette // Cordial	
Moscow Mule <sup>1</sup>	10,8
Vodka // Limette // Ingwer	
Gin Basil Smash <sup>1</sup>	11,8
Gin // Basilikum // Limette // Zucker	
Espresso Martini <sup>9</sup>	12,8
Vodka // Kaffeelikör	



**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff(en) 2) mit Konservierungsstoff(en) 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker(n) 5) mit Schwefeldioxid 6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) Taurin Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch (einschließlich Lactose) h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Lupinen l) Weichtiere m) Schwefeldioxid und Sulfite n) Sesam Nach geltendem Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen Sie auf unseren Speisekarten unter den entsprechenden Nummern und Buchstaben kenntlich. Hinweis zum Haftungsausschluss: Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile an nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezeptgemäß verwendeten Zutaten. In unseren Betrieben werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für die vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen. Informationen über Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern. Alle Preise in Euro.