

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^g
Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise^{gg}
Sauerrahm^g

US Bavette 32,2

ca. 280g, intensive Röstaromen

Rumpsteak der Klassiker

ca. 280g, Sie können wählen

Argentinien (Weiderind)

Australien (Getreidefütterung)

US Rib-Eye 47,9

ca. 300g, typische Fettmarmorierung

US Rinderfilet 68,2

ca. 280g, GOP Gold Label,
buttriger Schmelz, zergeht auf der Zunge

Rinderfilet

Lady cut ca. 200g

Gentleman cut ca. 300g

intensiv würzige Aromen, Weiderind



Experience

Wagyu / Dry Aged

aus der Vitrine Tagespreis

Filet Rossini

Gänseleber, Pastinake,
Wilder Brokkoli, Demiglace, Trüffel

SURF & TURF

als Add-On zum Steak

Kanadischer Hummerschwanz

(ca. 120-140g)

BEILAGEN

zum Steak

GEMÜSE

je 4,9

Rahmkarotten^{gi}

Grillgemüse^g

Wilder Brokkoli mit Pastinakencreme +6

Röstzwiebeln^a

Blattspinat^g

KARTOFFELBEILAGE

je 4,9

Röstkartoffeln^g

Kartoffelpüree^g

Fritten^a

Süßkartoffelpommes

Gebackene Trüffel-Gnocchi^{cag} +6

VORSPEISEN

SIGNATURE

Vorspeisen

Gegrillter Romana 15,4

Artischocke, Parmesan, Zitrone, Zwiebel

Oliven 4,2

Olive Leccino von Olanda

Gegrillter wilder Brokkoli 17,8

Pastinake, Haselnuss, Furikake,
Blaubeere, Miso-Limette

Gratinierter Ziegenkäse 16,5

Rucola, Walnuss, Steinobst,
Basilikumdressing

Jahrgangssardinen 18,3

Melaine Favennec, La Compagnie
Bretonne des Poissons, Penmarc'h
Frankreich

Salz Sellerie 15,2

Pastinake, confierte Shiitake, Perlzwiebel,
vegane Jus, Kräuteröl

US-BEEF

Unser Fleisch stammt von den Greater Omaha Packers (GOP) aus Omaha, Nebraska. Die ersten 8 Monate verbringen die Rinder (großteil 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. Dies 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.

SALATE

PASTA & CO.

Salat mit Wildkräutern

an Granatapfel, Sesam, Granola

klein

groß

9,8

15,9

DRESSINGS:

Basilikumdressing^j

Frenchdressing^{gi}

Limettenvinaigrette^{fa}

29,5

Salat Bavette

ein Streifen Bavette, Caesar Salat

oder Salat mit Wildkräutern

31,2

Tagliata

Filet tranchiert, Rucola, Tomate,
Zwiebel, Parmesan, Pinienkerne

Heid's Caesar Salat

cgda Romanasalat, Parmesandressing, Brotchip,

Granatapfel, Granola

Maispoulardenbrust

Black Tiger Garnele

10,8

+ 16

+ 15,8

AUS DEM OFEN

BBQ Spareribs vom Schwein

fijme in unserer BBQ-Sauce, Salzcrumble

26,8

mit Kartoffelbeilage nach Wahl

+ 4,9

Big Beefrib

gij Kartoffelpüree, Schalotten, Demiglace

39,5

FISCH

Gegrillter Lachs

Label Rouge Lachs, Kartoffelpüree,

wilder Brokkoli,

Passionsfrucht-Beurre-Blanc

34,5

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 6,8

Heid's Ice Tea

0,4 5,8

Coca – Cola / Zero ^{1,9,11}

0,2 4,1

Orangina / Rouge ¹

0,25 4,1

Ginger Ale ¹

0,2 3,9

Bitter Lemon ^{1,3,10}

0,2 3,9

Tonic Water ¹⁰

0,2 3,9

Saftschorle

Apfel
Maracuja
Rhabarber
Schwarze Johannisbeere

BIER^a

Lord Pils

Vom Fass, Bellheimer, Pfalz

0,4 5,4

Valentins Hefeweizen

Vom Fass, Bellheimer, Pfalz

0,5 5,9

Valentins Helles

Vom Fass, Bellheimer, Pfalz

0,5 5,9

Kristallweizen

Kristallklar mit Zitrone, Bellheimer, Pfalz

0,5 5,9

Lord Fresh Pils

alkoholfrei

0,33 4,6

Heerlijk Hendesse Hell

Kaltgehopftes Helles aus Heidelberg

0,33 5,8



Alkoholfreie
Option

OFFENE WEINE 0,2⁵

WEISSWEIN

Grauburgunder 10,8
Oliver Zeter, Neustadt an der Weinstraße, Pfalz

Weißburgunder 10,8
Oliver Zeter, Neustadt an der Weinstraße, Pfalz

Chardonnay IGP 11,4
Villa Blanch, Calmel & Joseph, Pays d'Oc

Sauvignon Blanc 12,2
Château Schembs, Worms, Rheinhessen

ROSÉ

Tramari IGP 9,2
Cantine di San Marzano, Apulien, Italien

Mas de Cadenet 12,8
Côtes de Provence | Frankreich

ROTWEIN

Primitivo di Manduria 11,8
Cantine di San Marzano, Apulien, Italien

Château du Courlat Lussac 14,8
Jean Baptiste Audy, St. Emilion, Bordeaux, Frankreich

Los Intocables Black Malbec 13,8
Fincas las Moras, Mendoza, Argentinien

Crianza Murice Rioja 11,8
Bodega Viña Ijalba, Rioja, Spanien

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

APERITIF

Crémant de Limoux
Grande Cuvée 1531 Brut

SOURS^c

7,8 **Tequila Sour** 12,8
Tequila // Zitrone // Zucker // Eiweiß

Crémant de Limoux
Brut Rosé

7,8 **Gin Sour** ^{1,c} 12,8
Gin // Zitrone // Zucker // Eiweiß

Aperol Spritz ^{1,5,10}
Aperol // Prosecco // Soda

9,8 **Whisky Sour** ^{1,c} 12,8
Bourbon // Zitrone // Zucker // Eiweiß

Passion Spritz ⁵
Maracujacordial // Prosecco

10,8 **Amaretto Sour** 12,8
Amaretto // Zitrone // Zucker // Eiweiß

Lillet White Peach ^{1,5,10}
Lillet // Limette // Pfirsich Tonic

9,8 **Heid's Sour** 11,8
Aperol // Limette // Maracuja // Vanille

Lillet Wildberry ^{1,5}
Lillet // Waldfrüchte // Wildberry

classic cocktail
HEID'S SOUR

NEGRONI^{1,5}

Americano
Wermut // Campari // Soda

10,2

Negrini
Wermut // Campari // Gin

11,8

Negrini Sbagliato
Wermut // Campari // Prosecco

10,8

Barrel aged Negrini
Wermut // Campari // Gin
im Rumfass gereift

12,8

classic cocktail
HEID'S SOUR

SKINNY B



LONGDRINKS

Dark & Stormy ^{1,10} 10,8
Dunkler Rum // Limette // Ingwer

Heid's Paloma ^{1,3,10} 10,8
Tequila // Limette // Grapefruit // Soda

Cuba Libre ^{1,9,11} 10,8
Havana Club 3 Jahre // Limette // Cola

Skinnny B 10,8
Soda // Vodka // Zitrone

COCKTAILS

Mojito ¹ 11,8
Rum // Limette // Minze

Caipirinha ¹ 10,8
Cachaça // Limette // Rohrzucker

Margarita 10,8
Tequila // Limette // Cordial

Moscow Mule ¹ 10,8
Vodka // Limette // Ingwer

Gin Basil Smash ¹ 12,8
Gin // Basilikum // Limette // Zucker

Espresso Martini ⁹ 12,8
Vodka // Kaffeelikör

classic cocktail
ESPRESSO MARTINI

