Heid's

www.heids-heidelberg.de | Fr bis Mi 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

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

Rumpsteak der Klassiker
ca. 280g, Sie können wählen
Australien (Getreidefütterung) 39,2
US (Maisfütterung) +6

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

Rinderfilet
Lady cut *ca. 180g* 35,2
Butterfly cut *ca. 360g* + 28
intensiv würzige Aromen, Weiderind

AUS Rinderfilet
Tournedo *ca. 180g* 43,2
Butterfly cut *ca. 360g* + 35
buttriger Schmelz, zergeht auf der Zunge

(inkl. einer Soße oder Butter)
Cajun-, Chili-, oder Limettenbutter[g]
Pfeffersauce[g] oder Sauce Béarnaise[8g]
Sauerrahm[g] oder Chimmichurri



Add-Ons zum Steak
extra Streifen Bavette *(ca. 160g)* +18
Gänseleber *(ca. 60g)* +16

Wagyu / Dry Aged
jeden Tag etwas Neues aus unserer Vitrine — Tagespreis

SURF & TURF
als Add-On zum Steak

Kanadischer Hummerschwanz 33,5
Galizischer Pulpoarm 16,2
Black Tiger Garnelen 15,8

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

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 [a]
Gebackene Trüffel-Gnocchi [cag] +6

Vorspeisen
Zum Teilen

Tomatensalat [a] 12,3
Pergamena di Pane, Pfirsich, Basilikum, Zwiebel

Tapasvariation [cagbdjm] 26,5
6 kleine Köstlichkeiten zum Teilen

Stracciatella [ge] 16,2
Ananas, Erdnuss-Chili-Crisp, Kräuter

Oliven [g] 7,3
Schnittlauch, Parmesan, Pinienkerne

Garnele Pil Pil [a] 26,2
Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie, Brot

Jahrgangssardinen [a] 18,3
Bruno Blouch, Pointe de Penmarc'h, Douarnenez, Bretagne Frankreich

Gegrillter wilder Brokkoli [ahi] 16,8
Pastinake, Haselnuss, Furikake, Blaubeere, Miso-Limette

Vorspeisen

Gegrillter Romana [g] 15,4
Artischocke, Parmesan, Zitrone, Zwiebel

Gratinierter Ziegenkäse [gj] 16,5
Rucola, Walnuss, Pfirsich, Basilikumdressing

Gegrillter Pulpo [g] 21,2
Artischocke, Tomatenchutney, Wiesenkräuter

Manzo Tonnato [cdj] 18,5
kalt aufgeschnittenes Roastbeef, Thunfischkapernsoße, Grüne Soße

Carpaccio vom Rinderfilet [gj] 19,8
Rucola, Pinienkerne, gehobelter Parmesan

Steak-Tatar ca. 150 g [agdj] 24,8
Rinderfilet, geröstetes Brot, Eigelb, Senfmayo, Bellvair Butter

Thunfisch-Tatar [f] 23,2
Avocado, Maracuja, Gurke, Zucchini

SALATE

DRESSINGS:
Basilikumdressing [j]
Frenchdressing [cgj]
Limettenvinaigrette [fa]

Salat mit Wildkräutern [an] 9,8
Granatapfel, Sesam, Granola
Maispoulardenbrust + 14
Black Tiger Garnelen + 15,8

Salat Bavette [an] 29,5
ein Streifen Bavette, Caesar Salat oder Salat mit Wildkräutern

Heid's Caesar Salat [cgdja] 10,8
Romanasalat, Parmesandressing, Croutons, Granatapfel, Granola
Maispoulardenbrust + 14
Black Tiger Garnelen + 15,8

Tagliata 26,2
Filet tranchiert, Rucola, Tomate, Zwiebel, Parmesan, Pinienkerne

FISCH

Gegrillter Lachs [gdf] 34,5
Label Rouge Lachs, Kartoffelpüree, wilder Brokkoli, Passionsfrucht-Beurre-Blanc

PASTA & CO.

Pasta Filetto [gi] 29,7
Cognac-Pfeffersauce, Rinderfilet vom Grill, Rucola, Tomate, Schnittlauch

Trüffel-Gnocchi [cag] 32,2
Zuckerschoten, confierte Shiitake, Parmesanschaum, Trüffel

Gebackener Blumenkohl [cag] 19,7
im Pankomantel ausgebacken, lauwarmes Süßkartoffelpüree, Grüne Soße, Koriander

Geflämmter Spitzkohl [fa] 17,8
geröstete Zwiebelcreme, Kräuteröl, Wiesenkräuter, Perlzwiebel

AUS DEM OFEN

BBQ Spareribs vom Schwein [fijme]
in unserer BBQ-Sauce, Salzcrumble 26,8
mit Kartoffelbeilage nach Wahl + 4,9

Big Beefrib [gij] 36,5
Kartoffelpüree, Schalotten, Demiglace

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. 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

Informationen über Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern. **Alle Preise in Euro. Stand Juni 2026.**

Heid's

www.heids-heidelberg.de | Fr bis Mi 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 Eistee	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] Classic Grapefruit	0,2	3,9
Saftschorle Apfel Maracuja Rhabarber Schwarze Johannisbeere	0,4	5,8

BIER [a]

Lord Pils Vom Fass, Bellheimer, Pfalz	0,4	5,4
Valentins Hefeweizen Vom Fass, Bellheimer, Pfalz	0,5	5,9
Valentins Hefeweizen Alkoholfrei	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

OFFENE WEINE 0,2 [5]

WEISSWEIN

Grauburgunder 10,2
Oliver Zeter, Neustadt an der Weinstraße, Pfalz

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

Weißburgunder 10,8
Seeger, Leimen, Baden

Sauvignon Blanc Fumé 12,2
Oliver Zeter, Neustadt an der Weinstraße, Pfalz

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

ROTWEIN

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

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

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

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

ROSÉ

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

Mas de Cadenet 12,8
Côtes de Provence | Frankreich

APERITIF

Crémant de Limoux 7,8
Grande Cuvée 1531 Brut

Crémant de Limoux 7,8
Brut Rosé

Aperol Spritz [1,5,10] 9,8
Aperol // Prosecco // Soda

Passion Spritz [5] 10,8
Maracujacordial // Prosecco

Lillet White Peach [1,5,10] 9,8
Lillet // Limette // Pfirsich Tonic

Lillet Wildberry [1,5] 9,8
Lillet // Waldfrüchte // Wildberry

Alkoholfreie Option

SOURS [c]

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

Gin Sour [1,c] 12,8
Gin // Zitrone // Zucker // Eiweiß

Whisky Sour [1,c] 12,8
Bourbon // Zitrone // Zucker // Eiweiß

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

Heid`s Sour 11,8
Aperol // Limette // Maracuja // Vanille

NEGRONI [1,5]

Americano 10,2
Wermut // Campari // Soda

Negroni 11,8
Wermut // Campari // Gin

Negroni Sbagliato 10,8
Wermut // Campari // Prosecco

Barrel aged Negroni 12,8
Wermut // Campari // Gin
im Rumfass gereift

LONGDRINKS

Dark & Stormy [1,10] 10,8
Dunkler Rum // Limette // Ingwer

Cuba Libre [1,9,11] 10,8
Havana Club 3 Jahre // Limette // Cola

Skinny B 10,8
Soda // Vodka // Limette

Paloma 12,8
Tequila // Grapefruit Tonic // Limette

Heid's BAR BITES

Heid`s Chips [ig] 12,8
Kartoffelchips, Essiggurke, Serrano, Piment D`espelette, Senfmajo

Oliven [g] 7,3
Schnittlauch, Parmesan, Pinienkerne

Tuna Snack [nf] 16,3
Crispy Reis, Frühlingszwiebel, Sesam

Mini Burger [gca] 18,2
Steaktatar, Kartoffel, Senfmajo

COCKTAILS

Mojito 11,8
Agricole // Limette // Minze

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

Margarita 10,8
Tequila // Limette // Cordial

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

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

Espresso Martini [9] 12,8
Vodka // Heid`s Kaffeelikör

Cosmopolitan [1] 10,8
Vodka // Cranberry // Cointreau // Limette

P-Star Martini [1] 13,8
Heid`s Vanille Vodka // Passioncordial // Limette // Crémant

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 rezepturgemäß 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.