

# welcome to the lounge & bar platz.hirsch.

our platz.hirsch-team is happy to welcome you warmly & wishes a wonderful day here at the  
heart of weinheim.  
come in and enjoy high quality produce.  
.....selected, prepared & served up with love.

## MENU

### ..what the hirsch is up to!

the hirsch is in groove mood every second friday in winter!!!  
disco-, deep- and vocal house with changing dj's

enjoy our big breakfast buffet on Sundays & holidays

# fresh homemade cakes & pastries

creamy delicious yummy tasty heavenly sweet crispy delicate light appetizing

fresh homemade cakes & pastries „prepared with love“

please ask our staff for current offers



## **Zusatzstoff-Zulassungsverordnung**

Nr. 1 mit Farbstoff, Nr. 2 mit Konservierungsstoff, Nr. 3 mit Antioxidationsmittel, Nr. 4-7 mit Süßungsmittel [Saccharin, Cyclamat, Aspartam (enth. Phenylalaninquelle), Acesulfam] Nr. 8 mit Phosphat, Nr. 9 koffeinhaltig, Nr. 10 chininhaltig, Nr. 12 mit Geschmacksverstärker, Nr. 13 geschwärzt, Nr. 14 taurinhaltig, Nr. 15 sulfite, Nr. 16 Stabilisatoren, Nr. 17 Natriumnitrit, Nr. 20 gentechnisch verändert

# easy. simple.in between

aromatic delicious tasty spicy flavorsome savory hearty yummy

<b>„tapas- karavane“</b> served in 2 courses (hot and cold) let yourself get suprised by the kitchen starting at 2 persons	17.80 euro
<b>„ship of olives“</b> with black and green olives	4.10 euro
feta-wantan with two kinds of pesto	6.20 euro
aioli & roasted baguette	4.90 euro
gratinated goatcheese with apple, walnut and honey	7.20 euro
dates wrapped in crispy bacon <sup>3,16,17</sup>	4.90 euro
grissini with serrano ham	6.50 euro
grilled pepperoni with garlic, aioli & baguette	6.10 euro
<b>„manchego“</b> spanish hard cheese with fig mustard & baguette	7.10 euro
<b>„shrimpsbread“</b> wholemeal bread with shrimps served on spring onion curd	9.20 euro
<b>„tapastower“</b> manchego cheese, sundried tomatoes, olives, rosmaty bread sticks with serrano ham & baguette	8.80 euro
<b>„tomato bread“</b> roasted wholemeal bread with diced tomatoes, basil, garlic & parmesan cheese	6.10 euro

# Refreshment from the water

spicy tasty delicious savory hearty appetizing aromatic

## fish on the table

<b>„spaghetti nizza“</b> with tuna.tomato sauce, capers, tomatoes & spring onion	11.50 euro
<b>„spaghetti salmon“</b> with roasted salmon, cherry tomatoes & zucchini in a light pernod.cream.sauce	13.50 euro
<b>„tortellini shrimps“</b> with shrimps, rocket, mushrooms & tomato pesto	13.50 euro
<b>„spaghetti scampi“</b> scampi with tomato, herbs & garlic in a mild butter sauce & spaghetti	15.90 euro
<b>„grilled salmon“</b> grilled salmon on mango.coconut.sauce, with vegetables & basmati rice	18.00 euro
<b>„salad seafood“</b> big salad with olives and marinated with balsamic vinegar and grilled medallions of fish, scampi & shrimps	13.90 euro
<b>„grilled dorade“</b> grilled filet, provençal vegetables and Rosemary potatoes	18.00 euro
<b>„calamari provençale“</b> calamari provençale with tomatoes, onion, herbs & garlic and rosmory potatoes	16.50 euro

## snacks & more

aromatic flavorsome delicious spicy tasty savory hearty yummy delicate

### something to spoon up ...served with baguette

banana.curry.soup	4.00 euro
tomato.cream.soup	4.00 euro
champignon spring onion soup with a parmesan chip	5.50 euro

### hot spot

curried sausage <sup>2.17</sup> with homemade curry sauce & fries	5.80 euro
a bucket of fries with ketchup or mayonnaise	3.80 euro
fries gratinated with truffleoil and Parmesan	5.20 euro
fries with Bacon, onions and sour cream	5.20 euro
a bucket of sweet potatoe fries with aioli, fried onion mayonnaise or basil mayonnaise	4.30 euro

### „crispy pita bread“ served oven-warm filled with rocket & fresh ingredients:

chicken breast with sun-dried tomatoes, tomato pesto and feta	8.90 euro
manchego & fig mustard	7.80 euro
serrano ham & tomatoes	8.20 euro
small Rumpsteak with Bacon, sunny side up egg, onions and aioli	13.80 euro
goat cream cheese with olives, pepperoni & homemade basil pesto	7.80 euro
tomato & buffalo mozzarella with homemade basil pesto	7.80 euro

# greens

crisp creamy aromatic delicious appetizing spicy delicate yummy

...served with a bread basket

<b>„side salad“</b> <sup>2</sup> leaf salad with our housedressing	4.20 euro
<b>„toskana“</b> <sup>2</sup> leaf salad with smoked turkey breast.gouda cheese strips, egg, pepperoni, rosmarin bread sticks & housedressing	9.80 euro
<b>„caprese“</b> tomatoes, buffalo mozzarella & basil with fruity olive oil, balsamico vinegar & marinated rocket	9.80 euro
<b>„côte d'azur“</b> <sup>2</sup> leaf salad with tuna, green beans, fennel, tomatoes, red onions & our housedressing	9.80 euro
<b>„costa brava“</b> leaf salad with dried tomatoes, olives, serrano ham, red onions marinated with vinaigrette	10.20 euro
<b>„katoika“</b> goat cheese, olives, pepperoni, pepper, tomatoes, cucumber, marinated with lemon juice & olive oil	9.80 euro
<b>„asia“</b> <sup>2</sup> leaf salad with fried chicken bites, sprouts, roasted almonds and housedressing, served with a mango.chilli.dip	10.80 euro
<b>„vegi“</b> warm vegetables & rocket marinated with raspberry vinegar & walnut oil, on top freshly grated manchego cheese	9.80 euro
<b>„woodsmen salad“</b> <sup>2</sup> leaf salad with quick roasted rump steak stripes& mushrooms tossed in herb butter	13.50 euro
extra portion avocado on the side	2.00 euro

## powering meals

aromatic flavorsome delicious spicy delicate tasty savory hearty yummy

### baked potato with... and salad

spring onion curd	7.20 euro
shrimp cocktail	10.10 euro
smoked salmon & spring onion curd	10.10 euro
rump steak stripes & mushrooms in cream sauce	14.50 euro
chicken breast stripes & pineapple in curry sauce	11.90 euro

### poultry

<b>„chicken-curry“</b> with vegetables, pineapple, sprouts, cilantro & basmati rice you choose: green curry = hot yellow curry = mild	14.40 euro
<b>„schniposa“</b> crunchy crumbed chicken schnitzel with fries & salad	13.90 euro
<b>„chicken breast caprese“</b> gratinated with tomato & mozzarella, with penne and basil pesto	14.40 euro
<b>„piccata milanese“</b> chicken breast crumbed with parmesan cheese, with spaghetti & tomato sauce	14.40 euro

# powering meals

aromatic flavorsome delicious spicy delicate tasty savory hearty yummy

## basta

<b>„spaghetti carbonara“</b> <sup>#3,16,17</sup> with bacon, egg, cream & parmesan cheese	9.10 euro
<b>„spaghetti platz.hirsch“</b> with homemade meat balls & tomato sauce	10.20 euro
<b>„tortellini alla panna“</b> <sup>#3,16,17</sup> with smoked turkey breast & creamy.cheese.sauce	9.70 euro
<b>„penne al arrabiata“</b> <sup>#3,16,17</sup> with smoked turkey breast & creamy.cheese.sauce	8.50 euro
<b>„penne goat cheese“</b> goat crème cheese with walnuts, spring onions & apple slices	9.50 euro
<b>„penne schröder“</b> spicy, green chicken curry with vegetables & pineapple	11.90 euro

## for huntsmen & huntswomen

<b>„farmerspan“</b> <sup>#3,16,17</sup> with fried potatoes, bratwurst slices, vegetables, onion & a sunny-side-up-egg with bacon	15.50 euro
<b>„huntsmen schnitzel“</b> 180g rump steak with mushrooms à la crème & fries	19.50 euro
<b>„rump steak“</b> 180g with baked potatoes & homemade spring onion curd	19.50 euro
<b>„rump steak“</b> 180g with fries and either herb butter, dry-roasted onions or pepper sauce	19.50 euro
<b>„filet steak“</b> 180g with herb crust, fried vegetables & rosemary potatoes	22.50 euro
<b>„surf &amp; turf“</b> truffled mashed potatoes, fried vegetables and dijon mustard sauce	23.00 euro



## sweets for my sweet...

creamy crispy sweet tender light fresh ice cold tempting heavenly refined delicate

### „CACAO-chocolate-tarte“

With melting 70% chocolate heart & whipped cream (cooking time about 20 minutes)

6.50 euro

„mousse au chocolat“ with fruits of the season

6.50 euro

„crème brûlée“ with pineapple- mintsalad, varying according to season

(please ask our friendly Service)

5.20 euro

pannacotta with mango sauce and fruits

4.50 euro

### crêpes

„**classic**“ cinnamon & sugar

3.70 euro

„**sweet & sour**“ sugar & lemon juice

3.70 euro

„**tipsy**“ grand marnier

4.00 euro

„**choco**“ chocolate sauce

4,00 euro

### Ice cold

„**lime sorbet**“ optional with

fruits

3.80 euro

Prosecco

4.80 euro

Wodka

5.20 euro

„**iced coffee**“ coffee, vanilla ice cream, whipped cream

4.00 euro

„**iced chocolate**“ valrhona.drinking chocolate, vanilla ice cream, whipped cream

5.00 euro

# cold non alcoholics

## h2o

platz.hirsch table water

0,2 liter	1.80 euro
0,5 liter	3.30 euro

Apollinaris or Vio



0,2 liter	2.30 euro
0,75 liter	5.20 euro

## limo

coke <sup>1.5.9</sup>

0,2 liter	2.30 euro
-----------	-----------

diet coke <sup>1.3.5.9</sup>

0,2 liter	2.30 euro
-----------	-----------

fanta <sup>1.3</sup>

0,2 liter	2.30 euro
-----------	-----------

braumeisters lemonade wild elderflower <sup>3.5</sup>

0,33 liter	2.60 euro
------------	-----------

braumeisters lemon unfiltered <sup>3.5</sup>

0,33 liter	2.60 euro
------------	-----------

sanbitter <sup>1</sup>

0,1 liter	2.30 euro
-----------	-----------

hirsch energy <sup>1.9.14</sup>

0,25 liter	3.50 euro
------------	-----------

goldberg, bitter lemon <sup>3.5</sup>

0,2 liter	2.60 euro
-----------	-----------

goldberg, tonic water <sup>10</sup>

0,2 liter	2.60 euro
-----------	-----------

goldberg, ginger ale <sup>1</sup>

0,2 liter	2.60 euro
-----------	-----------

## cold non alcoholics

### juice / nectar

freshly squeezed orange juice	0,2 liter	3.50 euro
rhubarb, peach, orange, apple, pineapple, passion fruit, grapefruit, cherry, mango, cranberry, banana, black currant, tomato	0,2 liter	2.60 euro
juice-/nectar spritzer	0,2 liter	2.30 euro
juice-/nectar spritzer	0,4 liter	3.80 euro
Apple spritzer naturally cloudy	0,2 liter	2.30 euro
	0,4 liter	3.80 euro

### flavoured water <sup>1.2</sup>

a blend of our platz.hirsch tafel water & an aroma of your choice:

grenadine, pineapple syrup, coconut syrup, strawberry syrup, mango syrup, peach syrup, cranberry syrup, raspberry syrup, lime juice, passion fruit, lemon juice	0,5 liter	4.10 euro
--	-----------	-----------

### mango-, strawberry- or raspberry lassie freshly made!

yoghurt, water, fruit puree	0,2 liter	2.90 euro
	0,4 liter	5.20 euro

## cold non alcoholics

<b>orange</b> „la mortuacienne“	0,33 liter	3.40 euro
<b>zitrone</b> „la mortuacienne“	0,33 liter	3.40 euro
<b>grapefruit</b> „la mortuacienne“	0,33 liter	3.40 euro
<b>mandarin</b> „la mortuacienne“	0,33 liter	3.40 euro
<b>grenade</b> „la mortuacienne“	0,33 liter	3.40 euro



### **\*\*extraordinary fruity\*\***

this exquisite lemonade from jura in france is made after an original traditional recipe since 1921. about 90 years have passed since marcel alcide rieme, owner of the "LA MOURTUACIENNE" bar, created this extraordinary fruity and refreshing lemonade with natural ingredients. rieme lemonade is still made with the same characteristic taste and produced under strict quality policies in the region of jura, where it is then exported worldwide. This lemonade excites with its really special taste.

# tea time

## \*\*Elephant bay Iced tea\*\*

<b>blueberry</b>	0,33 liter	3.40 euro
<b>raspberry</b>	0,33 liter	3.40 euro
<b>pomegranate</b>	0,33 liter	3.40 euro
<b>peach</b>	0,33 liter	3.40 euro
<b>lemon</b>	0,33 liter	3.40 euro



## \*\*Elephant bay Iced tea\*\*

For Elephant Bay they use only selected ingredients in high quality, which guarantees an enchanting aroma. Refreshing, vegan, fruity and rich in taste.

# hot drinks

you have to have tried our coffee creations!

## coffee



if required or choice of soy milk (extra 0.50 euro)

espresso at the bar	1.20 euro
espresso	1.90 euro
doubled espresso	3.40 euro
espresso macchiato	2.20 euro
coffee	1.90 euro
cappuccino	2.70 euro
cafe au lait	2.70 euro
latte macchiato	2.70 euro
frozen latte macchiato, flavored with vanilla syrup	3.80 euro

## on top

<b>„coffee mocca“</b> liquid chocolate & espresso infused with hot milk & topped with whipped cream	4.20 euro
<b>„caramel macchiato“</b> vanilla syrup & espresso infused with hot milk, and whipped cream & caramel syrup	4.20 euro
<b>„latte macchiato with flavor“</b> chocolate, hazelnut, caramel, coconut, gingerbread or cinnamon	3.80 euro
<b>„with shot“</b> a shot of baileys, cointreau or amaretto in your hot beverage	1.80 euro

# hot drinks

## hot drinks

hot or cold milk	1.90 euro
hot milk with honey	2.70 euro
hot lemon	2.90 euro
fresh peppermint tea	3.50 euro
hot „valrhona drinking chocolate“	3.50 euro
with whipped cream	4.00 euro



... since 1924 valrhona products & coatings in tain-l'hermitage in rhonetal. Many refund chocolatiers use Valrhona coatings for their own masterpieces. Valrhona owns many cocoa plantations all around the world and works with other plantations as well. In every plantation the strict polices concerning the raw product, fostering and harvesting are followed accurately. An example for the high quality: the cocoa is dried in the sun and not in a machine processing, a slow and aroma saving way.

# hot drinks

the tea-princes from 1001 nights

## green tea ginger-lemon

a china.blend with lemon & ginger, zcitrus fruits

2.90 euro

## green tea nanah-mint

a china.blend with mint, china green tea infused with natural essences of nanah mint  
refreshing

2.90 euro

## chamomile

chamomile blossoms from france, supports digestive systems  
with its herbal character & excites with an extraordinary taste

2.90 euro

## prince wladimir

a black tea blend, infused with the natural essences of citrus fruits, red fruits & caramel.

This tea was created du to the 900. birthday of the holy Russia because of wladimir the great.

2.90 euro



### *kusmi tea*

*names like „anastasia“, „prince vladimir“ or „st. petersbourg“, come along with the exquisite tea blends and point to the russian background of the kusmi tea founder pavel kousmichoff. Kusmi tea combines glamorous design with a traditional upheld in 2 centuries and creates exquisite tea indulgence.*



## hot drinks

the tea-princes from 1001 nights

### earl grey

the Earl Grey is approximately the most consumed aromatized black tea world wide. The spicy and fresh aroma of the bergamot harmonized with the black tea.

2.90 euro

### darjeeling n°37

this very estimated tea blend among tea lovers is a traditional tea with refined aroma, grown for over 150 years now. The blend gives the water a pale color with a very intensive but light taste. We recommend to let this blend speak for itself as in combination with a meal its refine taste wouldn't shine enough.

2.90 euro

### expure original

mate & green tea with lemon and lemongrass

2.90 euro

### bb expure addict

mate & green tea with grapefruit

2.90 euro

## hot drinks

the tea-princes from 1001 nights

### anastasia

a black tea blend from china, & Ceylon, infused with the natural essences of bergamot, lemon & orange blossom.

2.90 euro

### sweet love

a chinese black tea blend with herbs & guarana, the combination of black tea, liquorice & ginseng, guarana, pink pepper & herbs awakens all of your senses with a mild herbal taste.

2.90 euro

### st. petersburg

a Chinese black tea blend, infused with the natural essences of citrus fruits, red fruits & caramel.  
This tea was created due to the 300th birthday of the city of St. Petersburg,  
where the history of the Kusmi Tea Company began in 1867.

2.90 euro

# hot drinks

## **grog**

„rum has to, sugar is allowed to, water could...ruin everything“

3.50 euro

## **apple punch**

hot apple juice with a shot of apple korn, whipped cream & amaretto on top

4.20 euro

## **homemade white mulled wine**

3.00 euro

## **coffee shooter**

creamy eggnog, strong espresso & light milk froth dusted with cinnamon

3.50 euro

## **cacao shooter**

creamy eggnog, melted chocolate & light milk froth dusted with cinnamon

3.50 euro

## **winter mocha**

latte macchiato, sweetened with chocolate syrup, topped with cinnamon.milk froth

4.00 euro

## **apple cidre**

hot apple juice with winter spices& whipped cream

2.90 euro

## **snow chocolate chai**

white, hot, chocolate with spiced chai syrup & whipped cream

4.00 euro

## **winter streamer**

hot mild with coconut syrup, topped with cinnamon.milk froth

3.10 euro

## beer

With our without alcohol

### eichbaum draft beer

Ureich

Shandy<sup>5</sup>

Weiss beer

Weiss beer shandy<sup>5</sup>

Special offer beer (please ask our service team)



0,3 liter	2.90 euro
0,5 liter	4.10 euro
0,3 liter	2.90 euro
0,5 liter	4.10 euro
0,3 liter	2.90 euro
0,5 liter	4.10 euro
0,3 liter	2.90 euro
0,5 liter	4.10 euro
0,3 liter	2.90 euro
0,5 liter	4.10 euro

### bottled beer

gerstel nonalcoholic beer

eichbaum nonalcoholic Weiss beer

kristall weiss beer

0,33 liter	2.70 euro
0,5 liter	3.80 euro
0,5 liter	3.80 euro

# wein offen

weiß

	<i>0,2 liter</i>	<i>0,5 liter</i>
rieslingschorle <sup>15</sup>	3.90 euro	6.70 euro
rotweinschorle <sup>15</sup>	3.90 euro	9.00 euro
roséschorle <sup>15</sup>	3.90 euro	6.70 euro
riesling, trocken QBA <sup>15</sup> weingut mohr.gutting, duttweiler, pfalz leicht, spritzig	3.90 euro	9.20 euro
riesling, feinherb <sup>15</sup> weingut borell-diehl pfalz feine frucht mit dezenter süße	3.70 euro	9.10 euro
riesling kabinett, trocken <sup>15</sup> weingut bassermann.jordan, deidesheim feinfruchtiger riesling des pfälzer spitzenweingutes, ausgewogen und lebendig	4.90 euro	12.20 euro

# wein offen

weiß

*0,2 liter*

*0,5 liter*

## grauburgunder, trocken <sup>15</sup>

weingut borell-diehl pfalz

in der nase überzeugen wunderbar fruchtige aromen von apfel, birne und walnuss

4.60 euro

11.30 euro

## weißburgunder, trocken, vdp gutswein <sup>15</sup>

weingut kranz, ilbesheim

das herrliche hellgelb wartet mit grünlichen reflexen auf, um den duft von tropischen früchten zu verströmen

4.80 euro

12.00 euro

## sauvignon blanc<sup>15</sup>, trocken

côtes de gascogne, frankreich

schlank, spritzig

4.50 euro

11.20 euro

# wein offen

rot / rosé

	<i>0,2 liter</i>	<i>0,5 liter</i>
<b>spätburgunder, trocken</b> <sup>15</sup> winzergenossenschaft wasenweiler, pfalz harmonischer, würziger spätburgunder mit intensiv-fruchtigen aromen	5.10 euro	12.50 euro
<b>villa mansay rouge</b> <sup>15</sup> scav les vigneron narbonnais, languedoc-roussillon, frankreich am gaumen fleischig, saftig, sehr samtig, schöne frucht, charmant, süffig und lange anhaltend	4.50 euro	11.30 euro
<b>chianti</b> <sup>15</sup> monrosso, barberino val d'elsa, italien vollmundiger, authentischer toskanischer wein, angenehm zu trinken moderate elegante tannine rahmen die lebendige frucht ein (dunkle kirschen, pflaumen, holunder)	5.80 euro	14.30 euro
<b>nudo primitivo puglia</b> <sup>15</sup> cantine san marzano, apulien, italien; ein rubinroter wein mit violetten reflexen intensives aroma nach pflaume und kirsche mit einem zarten duft nach vanille und rosmarin	4.80 euro	12.00 euro
<b>rioja DOC</b> <sup>15</sup> castroviejo, spanien ein wein aus der besten rotweinregionen spaniens handverlesene trauben, kräftige, dunkelrote farbe, herrlich frischer und fruchtiger duft	4.50 euro	11.00 euro
<b>st. laurent rosé</b> <sup>15</sup> , trocken weingut borell-diehl, pfalz; unbeschwert und unkompliziert	4.10 euro	10.20 euro

# weinflaschen

weiß

**mäushöhle, riesling, trocken – bio – <sup>15</sup>**

0,75 l 33.50 euro

weingut michael andres, pfalz

das von vibrierender, reifer säure und saftigkeit geprägte mundgefühl sorgt für ungeheuren zug am gaumen. elegant changiert der wein zwischen mineralischen und fruchtigen aspekten

**auxerrois, trocken – bio – <sup>15</sup>**

0,75 l 32.00 euro

weingut klumpp, baden

mit seiner feinen und sehr milden säurestruktur und verlockendem schmelz wird dieser weiße zu einem ziemlich spannenden trinkgenuss



# weinflaschen

weiß

<b>ziegler-ungeheuer, riesling trocken, vdp. erste lage – bio – <sup>15</sup></b> weingut geheimer rat dr. von bassermann-jordan, pfalz gepaart mit der feinheit und eleganz des rieslings ist ein grosser wein entstanden, der trotz allem spiel und finesse besitzt	<b>0,75 l</b>	<b>44.50 euro</b>
<b>weißburgunder, tradition vdp.gutswein <sup>15</sup></b> weingut philipp kuhn, pfalz das feine bouquet von birne, walnuss und getrockneten äpfeln schmeckt im abgang einen hauch nach süßer melone	<b>0,75 l</b>	<b>28.80 euro</b>
<b>weißburgunder, vdp.gutswein – bio – <sup>15</sup></b> ökonomierat rebholz, pfalz die nase wird bestimmt durch eine aromatische vielfalt an heimischen obst und frischen kräutern. im vordergrund stehen dabei die zarten nuancen von apfel, frischen kräuter und ein hauch zitronenmelisse	<b>0,75 l</b>	<b>33.50 euro</b>

# weinflaschen

weiß

<b>kalkmergel, schweigener grauburgunder vdp. ortswein</b> <sup>15</sup> weingut bernhart, pfalz bereits das bouquet verleitet zum träumen: reife frucht-aromen von banane und honigmelone strömen aus dem glas	0,75 l	33.00 euro
<b>sauvignon blanc, trocken</b> <sup>15</sup> weingut oliver zeter, pfalz der wein zeigt ein betörendes bouquet von cassis, stachelbeeren, kiwi, mango, limetten, paprika, gras, kräuter, etwas brioche und holunder	0,75 l	33.50 euro
<b>chardonnay-weißburgunder</b> <sup>15</sup> weingut knipser, pfalz dezentler duft nach frischem wiesenheu, feine burgunderaromen, ausgewogen, elegant und lebendig	0,75 l	35.00 euro
<b>lugana – bio –</b> <sup>15</sup> azienda agricola marangona, venezien, italien sanfter lugana mit aromen von gelben früchten und mandel und feiner säure. komplexe struktur, feine mineralität	0,75 l	29.50 euro

# weinflaschen

## rosé

chiarretto riviera del garda classico – bio – <sup>15</sup>

azienda agricola marangona, venetien, italien

fruchtig frisches aroma, feine und elegante note.

0.75 l

29.50. euro

bone dry spätburgunder rosé <sup>15</sup>

weingut reichsrat von buhl, pfalz

er steht für möglichst wenig restzucker und viel genuss, dennoch schmeckt er nicht knochentrocken.

die fruchtsüße ist für die harmonie in diesem wein zuständig.

0.75 l

27.00 euro

# weinflaschen

rot

rioja reserva <sup>15</sup>

0,75 l 47.50 euro

bodegas muga, rioja, spanien

dieser rioja zeigt elegante waldbereenaromen im bouquet, begleitet werden sie von schön eingebundenen röstaromen. am gaumen zeigt er eine stark konzentrierte fruchtaromatik, facettenreich, leicht schokoladige und nussige aromen

asselheim, pinot noir <sup>15</sup>

0,75 l 39.50 euro

weingut matthias gaul, pfalz

ausdrucksstark, verspielt und charmant am gaumen. seine roten beerenfruchtaromatik, gepaart mit sehr feinen gewürznoten und seidene tannine zeigen sich sehr ausgewogen und harmonisch

# weinflaschen

rot

**mano negra, laumersheimer rotwein, vdp. ortswein <sup>15</sup>** 0,75 l 45.00 euro

weingut philipp kuhn, laumersheim, pfalz

pfeffriger blaufränkisch vermählt sich mit kirsch- und cassisfruchtigem cabernet. eine südländisch anmutende cuvée mit pfälzer seele: geballte frucht, saftig-weiche tannine und schöne länge am gaumen

**cabernet sauvignon <sup>15</sup>, trocken** 0,75 l 35.90 euro

weingut zelt, pfalz

kräuterwürzige paprikanase mit tönen von preiselbeeren. im mund geradlinige, präsent johannisbeerfrucht mit noten von paprikaschoten

**red – bio –, trocken <sup>15</sup>** 0,75 l 28.50 euro

weingut heinrich, burgenland, pfalz

sehr typische intensive kirscharomatik, etwas rote beeren, pfeffrige würze, schön eingebundene tannine mit nicht zu viel alkohol

# weinflaschen

rot

<b>nero d'avola igt sicilia</b> <sup>15</sup>	<b>0,75 l</b>	<b>23.00 euro</b>
weingut azienda agricola morgante, italien		
tiefes purpurrot. schon das bouquet ist intensiv und kraftvoll. duft nach schwarzer johannisbeere, wacholder und wilden blaubeeren. am gaumen intensive frucht, vollreife kirschen, brombeeren, gefolgt von vanillenoten, schwarzem pfeffer und rauchigen undertönen. edel, üppige fülle gepaart mit sanftheit und eleganz. angenehme säure, samtige tannine, gute länge und eine unglaubliche tiefe		
<b>minervois tradition</b>	<b>0.75 l</b>	<b>23.50 euro</b>
domaine des aires hautes, languedoc-roussillon, frankreich		
ausdrucksstark mit wohlschmeckender fruchtigkeit und würze. schon beim kleinsten roten ist der wille des weinmachers spürbar – höchst mögliche reife der frucht zu erreichen		
<b>barolo classico</b>	<b>0.375 l</b>	<b>33.90 euro</b>
vigna rionda di massolino, piemont, italien		
sehr intensive blumige note, und sehr kräftig im geschmack		
<b>nebbiolo langhe</b>	<b>0.75 l</b>	<b>43.50 euro</b>
vigna rionda di massolino, italien		
intensives granatrot im glas. delikates und angenehmes bouquet mit noten von himbeeren und veilchen. am gaumen präsentiert er sich dicht und harmonisch		

# apfelwein

apfelwein <sup>15</sup>

apfelwein sauer <sup>15</sup>

apfelwein süß <sup>15</sup>

apfelwein cola <sup>15.1.3.5.9</sup>

wilder hirsch <sup>15</sup>

unvergesslich. wild. erfrischend. grün!

*0,2 liter*

*0,4 liter*

2.50 euro

4.70 euro

2.40 euro

4.30 euro

2.40 euro

4.30 euro

2.40 euro

4.30 euro

0,33 liter

2.60 euro



man nehme den typischen geschmack sonnengereifter äpfel aus der region und verbinde ihn mit einem schuss exotik. der aus saftigen äpfeln gemachte apfelwein wird dazu mit maracuja und zitrone verfeinert. hierbei entsteht ein leicht alkoholhaltiges (2,9%) erfrischungsgetränk. der „Wilde Hirsch“ erhält durch einfache zutaten den unverwechselbar fruchtigen und leicht herben geschmack, der einen nach dem ersten probieren nicht wieder loslässt. wurde das festivalgetränk anfangs noch von hand selbst abgefüllt und braufrisch verkauft, kamen die drei macher der stetig steigenden nachfrage bald nicht mehr nach und schon am abend des ersten festivaltages ist man ausverkauft!

das getränk schlägt ein wie eine bombe! die abfüllung aus der familienküche wird einer ortsansässigen kelterei übergeben.

# aperitif

## **martini**

extra dry, bianco oder rosso 5 cl 3.50 euro

## **portwein niepoort**

port ruby, dry white 5 cl 4.00 euro

## **pernod <sup>1</sup>**

4 cl 3.50 euro

## **pastis 51**

4 cl 3.50 euro

## **campari <sup>1</sup>**

4 cl 3.50 euro

## **campari soda <sup>1</sup>**

4 cl 4.20 euro

## **campari orange <sup>1</sup>**

4 cl 4.80 euro

## **sanbitter <sup>1</sup>**

alkoholfreier, bittersüßer kräuteraperitif 10 cl 2.40 euro

## **prosecco DOC <sup>15</sup> vino spumante extra dry, domenico de bertiol, veneto**

750 cl 29.00 euro

## **moet chandon imperial <sup>15</sup>**

0,7l 65.00 euro

## **moet chandon rose imperial <sup>15</sup>**

0,7l 79.00 euro

## **moet chandon rose imperial magnum <sup>15</sup>**

149.00 euro



# aperitif

## prosecco DOC <sup>15</sup>

vino spumante extra dry  
domenico de bertiol, veneto

4.50 euro

## prosecco <sup>15</sup> mit...

aperol oder holunderblütensirup oder cassis

4.80 euro

## aperol sprizz <sup>1.10.15</sup>

aperol, prosecco, mineralwasser, eiswürfel, orangenfilet

5.10 euro

## aperol sprizz minz <sup>1.10.15</sup>

aperol, prosecco, mineralwasser, eiswürfel, orangenfilet, minze

5.10 euro

## hugo sprizz <sup>15</sup>

holunderblütensirup, prosecco, mineralwasser, eiswürfel, limettenscheibe

5.10 euro

## helga sprizz <sup>15</sup>

himbeersirup, prosecco, mineralwasser, eiswürfel, himbeeren

5.10 euro

## hirsch lilli <sup>15</sup>

lillet, prosecco, schweppes wild berry, eiswürfel, himbeeren, minze

5.50 euro

## hirsch <sup>15</sup>

holunderblütensirup, prosecco, mineralwasser, campari, eiswürfel, cocktailkirsche

5.50 euro

# longdrinks

flirtstimulanzen

4 cl

aperol und lemon <sup>1.3.5.10</sup>	5.50 euro
bacardi und cola <sup>1.3.8.9</sup>	6.00 euro
jacky und cola <sup>1.3.8.9</sup>	6.50 euro
absolut und orange/ maracuja / lemon <sup>3.5</sup>	6.00 euro
hirsch energy und prosecco <sup>1.9.14.15</sup>	7.00 euro
hirsch energy und absolut <sup>1.9.14</sup>	7.00 euro
cuba libre <sup>1.3.8.9</sup>	
havanna, limettensaft, cola	5.50 euro
havanna <sup>1.3.9</sup>	
havanna, zitronensaft, cola	5.50 euro
likör 43 milch <sup>1</sup>	5.50 euro

# spirituosen

unsere geschäftsmacher

4 cl

## rum

bacardi superior	4.00 euro
havanna club, 3 jahre	4.00 euro
myers's	4.50 euro
ron zacapa centenario, 23 anos	9.50 euro

## whisky / whiskey

jack daniel's, 7 years, tennessee	5.00 euro
canadian club classic, 12 years	5.50 euro
johnnie walker black, 12 years, scotch	6.00 euro
glenmorangie, 10 years, highland malt	6.00 euro
john jameson 1780, 12 years, irish	6.50 euro
glenkinchie, 10 years, lowland, malt	7.00 euro
knob creek, 8 years, kentucky, straight bourbon	7.50 euro
lagavulin, 16 years, islay, malt	8.50 euro
slyrs, faßstärke, bayern, malt	10.50 euro
the dalmore, 18 years, scotland, malt	10.50 euro

# spirituosen

unsere geschäftsmacher

## eichbaum brände 2 cl

**mirabelle** malz, **apfel** malz, **williams** malz, **waldbeere** malz oder **haselnuss** malz 2.80 euro

## vodka 4 cl

absolut 4.00 euro

absolut citron 4.00 euro

grey goose 7.00 euro

belveder 8.00 euro

## bitter 4 cl

ramazzotti 3.50 euro

averna 3.50 euro

jägermeister 3.50 euro

cynar <sup>1.10</sup> 3.50 euro

campari <sup>1</sup> 3.50 euro

aperol <sup>1.10</sup> 3.50 euro

## grappa 2 cl

**nonino UE monovitigno di prosecco** sortentypischer und lange anhaltender abgang 4.50 euro

**nardini riserva** trester von pinot, tocai und cabernet-trauben. weich jedoch intensiv und nachhaltig 4.50 euro

# spirituosen

unsere gesprächigmacher

## cognac / brandy *2 cl*

hennessy fine de cognac	5.00 euro
cardenal mendoza	4.50 euro
carlos I	4.00 euro

## tequila *2 cl*

sauza blanco	2.80 euro
sauza gold	2.80 euro

## liköre *4 cl*

ouzo	3.90 euro
sambuca molinari	3.90 euro
baileys irish cream <sup>1,2,5,9</sup>	3.90 euro
amaretto <sup>1</sup>	3.90 euro
cointreau	3.90 euro
kahlua	3.90 euro
malibu	3.90 euro
pêcher mignon	3.90 euro

**sollten sie allergien haben, dann wenden sie sich bitte an unser personal und fragen nach der allergenkarte.**

we thank:



Thomas Hotz | Ortsstraße 11c | 68259 Mannheim | Fon 0621.71 88 56 90 | [www.conzept.it](http://www.conzept.it)