

willkommen in der lounge und bar platz.hirsch.

das platz.hirsch-team begrüßt sie herzlich und wünscht ihnen einen
wundervollen tag hier am marktplatz in weinheim.
genießen sie bei uns qualitätsprodukte.

.....mit liebe ausgesucht, zubereitet und serviert.

SPEISE-/GETRÄNKEKARTE

...was so passiert im hirsch!

an sonn-und feiertagen großes frühstücksbuffet

alle speisen auch zum mitnehmen!

frische hausgemachte kuchen, torten und gebäck

cremig lecker köstlich himmlisch schmackhaft süß delikat knusprig zart leicht verlockend

bei allergien und unverträglichkeiten fragen sie bitte nach unserer separaten allergenkarte



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

www.platz-hirsch.eu oder www.facebook.com/platz.hirsch.37

schlichtweg. einfach. zwischendurch

würzig lecker köstlich spicy appetitlich schmackhaft delikat wohlschmeckend kräftig herzhaft appetitlich

„**olivenschiffchen**“ mit schwarzen und grünen oliven ¹³ 5.³⁰

„**tapas-karavane**“ in zwei gängen serviert ^{2,3}

(kalt und warm) lassen sie sich von der küche überraschen ab 2 personen, pro person 19.⁸⁰

wantanteig mit zweierlei pesto 8.³⁰

aioli und geröstetes baguette 5.⁹⁰

gratinierter ziegenkäse mit apfel, walnüssen und honig 9.⁸⁰

datteln im speckmantel ^{3.16.17} 6.⁸⁰

grissini mit serranoschinken 8.⁵⁰

gegrillte peperoni mit knoblauch, aioli und baguette 8.⁴⁰

„**manchego**“ spanischer hartkäse mit feigensenf und baguette 8.⁸⁰

„**shrimpsbrot**“ vollkornbrot mit shrimps auf frühlingzwiebelquark 11.²⁰

„**tapassturm**“ manchegokäse, getrocknete tomaten, oliven ^{2,3}, rosmarinkracherl mit serranoschinken und baguette 12.⁵⁰

„**tomatenbrot**“ geröstetes vollkornbrot mit tomatenwürfeln, basilikum, knoblauch und parmesan 8.³⁰

stärkung aus dem wasser

würzig lecker köstlich spicy appetitlich schmackhaft delikat wohlschmeckend kräftig herzhaft appetitlich

fisch auf dem tisch

„**spaghetti nizza**“ mit thunfisch.tomatensauce, kapern, tomaten und frühlingzwiebeln 13.⁹⁰

„**spaghetti lachs**“ mit gebratenen lachswürfeln, kirschtomaten und zucchini in leichter pernod.sahne.sauce 17.⁹⁰

„**tortellini shrimps**“ mit shrimps, rucola, champignons und tomatenpesto 15.⁰⁰

„**spaghetti scampi**“ scampi mit tomaten, kräutern und knoblauch in einer feinen buttersauce und spaghetti 19.³⁰

„**gegrillter lachs**“ gegrillter lachs auf mango.cocosnuss.sauce, dazu gemüse und basmatireis 22.⁸⁰

„**salat meeresfrüchte**“ großer salat mit oliven und balsamicoessig mariniert, dazu gebratene fischmedaillons, scampi und shrimps 18.⁹⁰

„**gegrilltes doradenfilet**“ mit provenzalisch gemüse und rosmarinkartoffeln 21.⁵⁰

„**calamari provenzalisch**“ calamari provenzalisch mit tomaten, zwiebeln, kräutern und knoblauch dazu rosmarinkartoffeln 19.⁹⁰

snacks und mehr

würzig lecker köstlich appetitlich schmackhaft delikat wohlschmeckend deftig kräftig herzhaft

auslöffeln ...servieren wir mit baguette

bananen.curry.suppe 6.⁵⁰

tomatencreme.süppchen 5.⁸⁰

champignon frühlingzwiebelsuppe mit parmesanchip 6.⁹⁰

hot spot

„körriwurst“ ^{2.17} mit hausgemachter currysauce und pommes 8.⁹⁰

ein eimer pommes mit majo oder ketchup 5.⁵⁰

potatoes mit trüffelöl und parmesan überbacken 6.⁹⁰

potatoes mit gebratenem speck, zwiebeln und sour cream 7.²⁰

ein eimer süßkartoffelpommes wahlweise mit aioli, röstzwiebelmajo oder basilikummajo 6.²⁰

„knusperbrote“ pitabrote, knusprig, ofenwarm mit rucola und frischen zutaten gefüllt:

hähnchenbrust mit getrockneten tomaten, tomatenpesto und schafskäse 12.⁵⁰

kleines rumpsteak mit bacon, spiegelei, zwiebeln und aioli 17.⁹⁰

serranoschinken und tomate 12.⁸⁰

ziegenfrischkäse mit oliven ^{2.3}, peperoni und hausgemachtem basilikumpesto 11.⁸⁰

tomate und büffelmozzarella mit hausgemachtem basilikumpesto 12.⁸⁰

grünzeug

knackig cremig würzig krachend lecker köstlich spicy appetitlich schmackhaft delikat wohlschmeckend

...servieren wir mit einem brotkorb

„**beilagensalat**“² blattsalate mit hausdressing 5.⁹⁰

„**toskana**“² blattsalate mit geräucherter putenbrust.gouda.streifen, ei, peperoni, rosmarinkracherl und hausdressing 11.⁹⁰

„**caprese**“ tomate, büffelmozzarella und basilikum mit fruchtigem olivenöl, balsamico und mariniertem rucola 11.⁹⁰

„**côte d'azur**“² blattsalate mit thunfisch, grünen bohnen, fenchel, tomaten, roten zwiebeln mit hausdressing 11.⁹⁰

„**costa brava**“ blattsalate mit getrockneten tomaten, oliven ^{2,3}, serranoschinken, roten zwiebeln, mariniert mit vinaigrette 12.⁹⁰

„**katoika**“ ziegenkäse, oliven ^{2,3}, peperoni, paprika, tomate, gurke, mariniert mit zitronensaft und olivenöl 12.⁵⁰

„**asia**“² blattsalate mit hähnchenkrusteln, sprossen, gerösteten mandeln und hausdressing, dazu mango.chilli.dip 13.⁵⁰

„**vegi**“ lauwarmes gemüse und rucola mit himbeeressig und walnussöl mariniert, dazu frisch gehobelter manchegokäse 12.⁸⁰

„**förstersalat**“² blattsalate mit kurzgebratenen rumpsteakstreifen und champignons in kräuterbutter geschwenkt 18.⁰⁰

gerne reichen wir ihnen zu unseren salaten eine portion avocado 2.⁵⁰

www.platz-hirsch.eu oder www.facebook.com/platz.hirsch.37 alle preise verstehen sich in euro, inklusive service und der gesetzlichen mehrwertsteuer

stärkung

würzig lecker köstlich spicy appetitlich schmackhaft delikat wohlschmeckend deftig kräftig herzhaft

ofenkartoffel mit... und salatgarnitur

frühlingszwiebelquark 11.⁰⁰

shrimpscocktail 14.⁹⁰

geräuchertem lachs und frühlingszwiebelquark 15.²⁰

rumpsteakstreifen und champignons in rahmsauce 18.⁹⁰

hähnchenbruststreifen und ananas in currysauce 14.⁹⁰

federvieh

„**hähnchen-curry**“ mit gemüse, ananas, sprossen, koriander und basmatireis 16.⁴⁰

sie wählen:

grünes curry = scharf

gelbes curry = mild

„**schniposa**“ knusprig paniertes hähnchenschnitzel mit pommes und salat 16.⁹⁰

„**hähnchenbrust caprese**“ mit tomate und mozzarella überbacken, dazu penne mit basilikumpesto 16.⁹⁰

„**piccata milanese**“ hähnchenbrust in parmesan paniert, mit spaghetti und tomatensauce 16.⁹⁰

stärkung

würzig lecker köstlich spicy appetitlich schmackhaft delikat wohlschmeckend deftig kräftig herzhaft

basta

„spaghetti carbonara“^{3.16.17} mit speck, zwiebeln, ei, sahn und parmesan 11.⁹⁰

„spaghetti platz.hirsch“ mit hausgemachten hackfleischklößchen und tomatensauce 12.⁸⁰

„tortellini alla panna“^{3.16.17} mit geräucherter putenbrust und käse.sahne.sauce 12.⁵⁰

„penne al arrabiata“^{3.16.17} pikante tomatensauce mit speck und zwiebeln 12.⁰⁰

„penne ziegenfrischkäse“ ziegenfrischkäse mit walnüssen, frühlingzwiebeln und apfelspalten 12.⁹⁰

„penne schröder“ pikantes, grünes hähnchen.curry mit gemüse und ananas 16.⁹⁰

für schürzenjäger

„bauernpfanne“^{3.16.17} mit bratkartoffeln, bratwurstscheiben, gemüse, zwiebeln und spiegelei mit bacon 17.⁵⁰

„jägerschnitzel“ 220g rumpsteak mit pilzen à la crème und pommes 22.⁵⁰

„rumpsteak“ 220g mit ofenkartoffel und hausgemachtem frühlingzwiebelquark 22.⁵⁰

„rumpsteak“ 220g mit pommes, wahlweise mit kräuterbutter, röstzwiebeln oder pfeffersauce 22.⁵⁰

„filetsteak“ 180g mit kräuerkruste, gebratenes gemüse und rosmarinkartoffeln 25.⁵⁰

„surf&turf“ rinderfilet und zwei scampi mit getrüffeltem kartoffelpüree, gebratenem gemüse und dijonsenfsoße 28.⁰⁰

sweets for my sweet...

cremig knusprig süß zart leicht sinnlich frisch eiskalt verlockend himmlisch deliziös delikat raffiniert duftig

„CACAO-schokoladen-törtchen“

mit flüssigem 70% schokoladenkern und geschlagener sahn (zubereitungszeit ca. 20 minuten) 7.⁵⁰

„mousse au chocolat“ mit fruchten der saison 6.⁵⁰

„crème brûlée“ mit ananas-minzsalat variierend nach saison (bitte fragen sie unser personal) 6.⁵⁰

pannacotta mit mangosauce und fruchten 6.⁵⁰

crêpes

„klassisch“ zimt und zucker 5.⁸⁰

„sweet und sour“ zucker und zitronensaft 5.⁸⁰

„beschwipst“ gran marnier 6.⁵⁰

„schoggi“ schokoladensauce 6.³⁰

eiskalt

„limettensorbet“ wahlweise mit:

fruchten 5.⁸⁰

prosecco ¹⁵ 6.⁹⁰

wodka 7.⁵⁰

„eiscafe“ cafe, vanilleeis, sahn 4.⁹⁰

„eisschokolade“ valrhona.trinkschokolade, vanilleeis, sahn 5.⁸⁰

kaltes alkoholfreies

h2o

platz.hirsch tafelwasser

0,2 liter 2.¹⁰

0,5 liter 4.³⁰

apollinaris oder vio 0

0,2 liter 2.⁶⁰

0,75 liter 5.⁶⁰

limo

coca cola ^{1.5.3}

0,2 liter 2.⁵⁰

coca cola light ^{1.3.5.9}

0,2 liter 2.⁵⁰

fanta ^{1.3}

0,2 liter 2.⁵⁰

braumeisters limonade orange ^{3.5}

0,33 liter 3.⁰⁰

braumeisters zitrone naturtrüb ^{3.5}

0,33 liter 3.⁰⁰

sanbitter ¹

0,1 liter 2.⁵⁰

red bull ^{1.9.14}

0,25 liter 4.⁵⁰

goldberg, bitter lemon ^{3.5}

0,2 liter 3.⁰⁰

goldberg, tonic water ¹⁰

0,2 liter 3.⁰⁰

goldberg, ginger ale ¹

0,2 liter 3.⁰⁰



kaltes alkoholfreies

saft / nektar

frisch gepresster orangensaft 0,2 liter 4.⁵⁰

rhabarbernektar, pfirsichnektar, orangensaft, apfelsaft, ananassaft, maracujanektar,
grapefruitsaft, sauerkirschnektar, mangosaft, cranberrynektar, bananennektar,
johannisbeersaft, traubensaft 0,2 liter 3.³⁰

saft-/nektarschorle 0,4 liter 4.²⁰

apfelsaftschorle naturrüb 0,2 liter 2.⁹⁰
0,4 liter 4.²⁰

flavoured water ^{1.2}

mix aus platz.hirsch tafelwasser und dem aroma eurer wahl:
grenadine, ananassirup, cocossirup, erdbeersirup, mangosirup, holundersirup
pfirsichsirup, cranberrysirup, himbeersirup, lime juice, maracujasirup, zitronensaft 0,5 liter 4.⁸⁰

mango-, erdbeer- oder himbeerlassie frisch zubereitet!

joghurt, mineralwasser, fruchtpüree 0,2 liter 3.⁷⁰
0,4 liter 6.⁹⁰

kaltes alkoholfreies

hausgemachte limonaden

hausgemachte citrus.minz.limonade minze, zitrone, limette, brauner zucker, wasser, brauner zucker 5.²⁰

hausgemachte johannisbeer.minz.limonade minze, zitrone, limette, johannisbeernektar, brauner zucker, wasser 5.²⁰

hausgemachte Ingwerlimonade weißer rohrzucker, ingwer, zitrone, limette, wasser 5.²⁰

orange „la mortuacienne“

0,33 liter 4.²⁰

zitrone „la mortuacienne“

0,33 liter 4.²⁰

pampelmuse „la mortuacienne“

0,33 liter 4.²⁰

mandarine „la mortuacienne“

0,33 liter 4.²⁰

grenade „la mortuacienne“

0,33 liter 4.²⁰



****außergewöhnlich fruchtig****

diese feine limonade aus dem französischen jura wird seit 1921 nach ursprünglicher tradition hergestellt. vor nunmehr 90 jahren kreierte marcel alcide rième, inhaber der bar „LA MORTUACIENNE“, diese außergewöhnlich fruchtige und erfrischende limonade mit natürlichen inhaltsstoffen. rième limonade wird auch heute gemäß des damaligen geschmackscharakters und nach strengen qualitätsgrundsätzen in der region jura produziert und weltweit exportiert. diese limonade begeistert durch ihren wirklich besonderen geschmack.

tea time

****rauch****

**zitronen
pfirsich
granatapfel**

0,33 liter 3.⁹⁰

0,33 liter 3.⁹⁰

0,33 liter 3.⁹⁰



****rauch****

eine fruchtige note von zitronen, pfirsich und granatapfel eröffnet eine vordergründige fülle der frucht und unterstreicht perfekt die eigencharakteristik des wertvollen ceylontees. der etwas andere eistee, aus klassischer herstellung mit einer betörenden aromatik.

heiBes

unsere cafevariationen sollte man probiert haben

café

espresso 2.³⁰

doppelter espresso 3.⁸⁰

espresso macchiato 2.⁸⁰

café 2.³⁰

cappuccino 3.²⁰

milchcafé 3.⁵⁰

latte macchiato 3.⁵⁰

frozen latte macchiato, flavoured mit vanillesirup 4.⁵⁰



auf wunsch!

on top

„**cafe mocca**“ flüssige schokolade und espresso mit heißer milch 4.⁹⁰

aufgegossen und geschlagener sahne gekrönt

„**caramel macchiato**“ vanillesirup und espresso mit heißer milch aufgegossen,
mit geschlagener sahne und caramelsirup verfeinert 4.⁹⁰

„**latte macchiato mit flavour**“ schokolade, haselnuss, caramel, cocosnuss, lebkuchen oder zimt 4.³⁰

„**mit schuss**“ heißgetränk mit baileys, cointreau oder amaretto 2.⁰⁰

heiBes

heiBe getränke

heiBe oder kalte milch 2.⁸⁰

heiBe milch mit honig 3.³⁰

heiBe zitrone 3.⁶⁰

frischer pfefferminz tee 4.¹⁰

heiBe „valrhona trinkschokolade“ 4.⁰⁰

mit sahne 4.⁵⁰



... seit 1924 stellt valrhona schokoladenprodukte und kuvertüren in tain-l'hermitage im rhonetal her. viele erstklassige kleine chocolatiers verwenden die kuvertüren von valrhona für ihre eigenen kreationen. die kakaosorten werden nach ihren anbaubetrieben in den produkten verarbeitet, sie werden nicht vermischt. valrhona besitzt rund um die welt eigene plantagen oder ist an plantagen beteiligt. auf allen plantagen werden höchste qualitätsrichtlinien bezüglich rohprodukt, pflege und ernteprozess eingehalten. so wird zum beispiel der kakao an der sonne langsam und aromaschonend getrocknet und nicht in maschinellen verfahren.

heiBes

die teeprinzen aus 1000 und 1 nacht

grüner tee ingwer-zitrone

china.tee mit zitrone und ingwer, zitrusfrüchte mit fruchtiger note 3.⁸⁰

grüner tee nanah-minze

china.tee mit minze

chinesischer grüntee aromatisiert mit den natürlichen essenzen der nanah.minze
erfrischend und durstlöschend 3.⁸⁰

kamille

kamillenblüten aus frankreich, ein verdauungsfördernder kräutertee mit einem
außergewöhnlich feinen geschmack 3.⁸⁰

expure original

mate und grüntee aromatisiert mit zitrone und zitronengras 3.⁸⁰



kusmi tea

namen wie „anastasia“, „prince vladimir“ oder „st. petersbourg“, schmücken die exklusiven teemischungen und deuten auf die russische herkunft des kusmi tea-gründers pavel kousmichoff hin. kusmi tea war eines der führenden teehäuser russlands und belieferte mit seinen außergewöhnlichen teekreationen sogar den zarenhof. 1917 floh kousmichoff vor der oktoberrevolution nach paris und gründete dort eines der exklusivsten teehäuser bis heute weltweit. kusmi tea verbindet glamouröses design mit der tradition aus zwei jahrhunderten und schafft so exklusiven teegenuss.

heiBes

die teeprinzen aus 1000 und 1 nacht

earl grey

der earl grey ist wahrscheinlich der am meisten getrunkene aromatisierte schwarztee weltweit. das pikante und frische aroma der bergamotte (einer kleinen sizilianischen zitrone) harmoniert auf angenehme weise mit dem schwarzen Tee. 3.⁸⁰

darjeeling

dieser tee entfaltet einen leicht bitteren geschmack und ganz dezent würzige noten. 3.⁸⁰

prince wladimir

schwarzteemischung aus china, aromatisiert mit den natürlichen essenzen von zitrusfrüchten, vanille und gewürzen. diese einzigartige Mischung wurde 1888 von Pavel Kousmichoff kreiert, um den 900. Jahrestag des heiligen russischen reiches durch Wladimir den großen zu feiern. 3.⁸⁰

anastasia

schwarzteemischung aus china und ceylon, aromatisiert mit den natürlichen essenzen von bergamotte, zitrone und orangerblüte. 3.⁸⁰

heiBes

die teeprinzen aus 1000 und 1 nacht

sweet love

chinesische schwarzteemischung mit gewürzen und guarana, mild.würzig durch die verbindung von schwarzem tee, süßholz und ginsengwurzeln, guarana, rosa pfeffer und gewürzen erweckt sweet love alle sinne. 3.⁸⁰

st. petersburg

chinesische schwarzteemischung aromatisiert mit den natürlichen essenzen von zitrusfrüchten, roten früchten und caramel. dieser tee mit seiner fruchtigen note wurde anlässlich des 300. geburtstags der stadt st. petersburg kreiert, wo die geschichte des teehauses kusmi 1867 begann. 3.⁸⁰

rooibos vanille

vanille note. 3.⁸⁰

bb expure addict in leuchtendem gelb zeigt sich der expure addict und begeistert mit einer mischung aus mate, grünem tee, rooibos, guarana und dem spritzigen aroma von grapefruit. 3.⁸⁰

aqua rosa

aqua rosa ist von dem rosa tee aus abessinien inspiriert und erhält seine leuchtende farbe durch ostafrikanischen hibiskus. die säuerliche fruchtigkeit wird durch äpfel, roten und schwarzen beeren köstlich ergänzt. dieser fruchteteer ohne koffein kann zu jeder tageszeit heiß oder kalt getrunken werden. 3.⁸⁰

www.platz-hirsch.eu oder www.facebook.com/platz.hirsch.37 alle preise verstehen sich in euro, inklusive service und der gesetzlichen mehrwertsteuer

hot drinks

grog

„rum muss, zucker darf, wasser kann...alles verderben“ 4.¹⁰

apfel punch

heißer apfelsaft mit einem schuss apfelkorn, sahnehaube und amaretto on top 4.²⁰

hausgemachter weißer glühwein ¹⁵ 3.⁶⁰

coffee shooter

cremiger eierlikör, starker espresso und leichter milchschaum mit zimtpulver bestäubt 3.⁹⁰

cocoa shooter

cremiger eierlikör, geschmolzene schokolade und leichter milchschaum mit zimtpulver bestäubt 3.⁹⁰

winter mocha

latte macchiato, versüßt mit schokoladensirup, gekrönt mit zimt.milchschaum 4.⁰⁰

apfel cidre

heißer apfelsaft mit winterlichen gewürzen und sahnehaube 3.⁵⁰

snow chocolate chai

weiße, heiße, flüssige schoggi mit spiced chai sirup und geschlagener sahne 4.⁰⁰

winter streamer

heiße milch mit cocossirup und zimt.milchschaum on top 3.⁵⁰

www.platz-hirsch.eu oder www.facebook.com/platz.hirsch.37 alle preise verstehen sich in euro, inklusive service und der gesetzlichen mehrwertsteuer

bier

mit und ohne alkohol

eichbaum vom fass

ureich

radler⁵

weizen

weizenradler⁵

aktionsbier (fragt bitte unser servicepersonal)

flaschenbiere

aktiv alkoholfreies pils

eichbaum alkoholfreies weizen

kristallweizen



0,3 liter 3.⁰⁰

0,5 liter 4.⁷⁰

0,3 liter 3.⁰⁰

0,5 liter 4.⁷⁰

0,3 liter 3.⁰⁰

0,5 liter 4.⁷⁰

0,3 liter 3.⁰⁰

0,5 liter 4.⁷⁰

0,3 liter 3.⁰⁰

0,5 liter 4.⁷⁰

0,33 liter 3.⁰⁰

0,5 liter 4.⁷⁰

0,5 liter 4.⁷⁰

wein offen

weiß

	0,2 liter	0,5 liter
rieslingschorle ¹⁵	4. ³⁰	7. ⁹⁰
rotweinschorle ¹⁵	4. ³⁰	7. ⁶⁰
roséschorle ¹⁵	4. ³⁰	7. ⁹⁰
riesling, trocken QBA ¹⁵ weingut mohr.gutting, duttweiler, pfalz leicht, spritzig	5. ³⁰	11. ⁸⁰
riesling, feinherb ¹⁵ weingut borell-diehl pfalz feine frucht mit dezenter süße	5. ¹⁰	11. ⁹⁰
riesling kabinet, trocken ¹⁵ weingut bassermann.jordan, deidesheim feinfruchtiger riesling des pfälzer spitzenweingutes, ausgewogen und lebendig	5. ⁹⁰	11. ⁹⁰

wein offen

weiß

0,2 liter

0,5 liter

grauburgunder, trocken ¹⁵

weingut borell-diehl pfalz

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

5.¹⁰

2.³⁰

weißburgunder, trocken, vdp gutswein ¹⁵

weingut kranz, ilbesheim

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

5.²⁰

12.⁹⁰

sauvignon blanc¹⁵, trocken

weingut borell-diehl, pfalz

schlank, spritzig

5.³⁰

12.⁵⁰

wein offen

rot / rosé

	<i>0,2 liter</i>	<i>0,5 liter</i>
<p>spätburgunder, trocken ¹⁵ winzergenossenschaft wasenweiler, pfalz harmonischer, würziger spätburgunder mit intensiv-fruchtigen aromen</p>	5. ⁵⁰	13. ³⁰
<p>villa mansay rouge ¹⁵ scav les vigneron narbonnais, languedoc-roussillon, frankreich am gaumen fleischig, saftig, sehr samtig, schöne frucht, charmant, süffig und lange anhaltend</p>	5. ¹⁰	12. ⁵⁰
<p>chianti ¹⁵ 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)</p>	6. ³⁰	15. ³⁰
<p>nudo primitivo puglia ¹⁵ 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</p>	5. ⁸⁰	14. ⁰⁰
<p>rioja DOC ¹⁵ castroviejo, spanien ein wein aus der besten rotweinregionen spaniens handverlesene trauben, kräftige, dunkelrote farbe, herrlich frischer und fruchtiger duft</p>	6. ⁴⁰	15. ⁰⁰
<p>st. laurent rosé ¹⁵, trocken weingut borell-diehl, pfalz; unbeschwert und unkompliziert</p>	5. ³⁰	12. ⁷⁰

weinflaschen weiß

mäushöhle, riesling, trocken – bio – ¹⁵ 0,75 liter 38.⁰⁰

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 – ¹⁵ 0,75 liter 36.⁰⁰

weingut klumpp, baden

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

weinflaschen

weiß

ziegler-ungeheuer, riesling trocken, vdp. erste lage – bio – ¹⁵ 0,75 liter 47.⁵⁰

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

weißburgunder, tradition vdp.gutswein ¹⁵ 0,75 liter 34.⁰⁰

weingut philipp kuhn, pfalz

das feine bouquet von birne, walnuss und getrockneten äpfeln schmeckt im abgang einen hauch nach süßer melone

weißburgunder, vdp.gutswein – bio – ¹⁵ 0,75 liter 37.⁰⁰

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

weinflaschen

weiß

kalkmergel, schweigener grauburgunder vdp. ortswein ¹⁵ 0,75 liter 37.⁰⁰

weingut bernhart, pfalz

bereits das bouquet verleitet zum träumen: reife frucht-aromen von banane und honigmelone strömen aus dem glas

sauvignon blanc, trocken ¹⁵ 0,75 liter 37.⁵⁰

weingut oliver zeter, pfalz

der wein zeigt ein betörendes bouquet von cassis, stachelbeeren, kiwi, mango, limetten, paprika, gras, kräuter, etwas brioche und holunder

chardonnay-weißburgunder ¹⁵ 0,75 liter 38.⁰⁰

weingut knipser, pfalz

dezenter duft nach frischem wiesenheu, feine burgunderaromen, ausgewogen, elegant und lebendig

lugana – bio – ¹⁵ 0,75 liter 34.⁰⁰

azienda agricola marangona, venezien, italien

sanfter lugana mit aromen von gelben früchten und mandel und feiner säure. komplexe struktur, feine mineralität

weinflaschen rosé

chiaro riviera del garda classico – bio – ¹⁵ 0.75 liter 34.⁰⁰

azienda agricola marangona, venetien, italien

fruchtig frisches aroma, feine und elegante note.

bone dry spätburgunder rosé ¹⁵ 0.75 liter 33.⁰⁰

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.

weinflaschen

rot

rioja reserva ¹⁵ 0,75 liter 49.⁵⁰

bodegas muga, rioja, spanien

dieser rioja zeigt elegante waldbeerenaromen 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 ¹⁵ 0,75 liter 44.⁰⁰

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 ¹⁵ 0,75 liter 49.⁰⁰

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 sauvignon¹⁵, trocken 0,75 liter 41.⁰⁰

weingut zelt, pfalz

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

red – bio –, trocken ¹⁵ 0,75 liter 33.⁰⁰

weingut heinrich, burgenland, pfalz

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

weinflaschen

rot

nero d'avola igt sicilia ¹⁵ 0,75 liter 27.⁰⁰

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 untertönen. edel, üppige fülle gepaart mit sanftheit und eleganz. angenehme säure, samtige tannine, gute länge und eine unglaubliche tiefe

minervois tradition 0.75 liter 27.⁵⁰

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

barolo classico 0.375 liter 37.⁰⁰

vigna rionda di massolino, piemont, italien

sehr intensive blumige note, und sehr kräftig im geschmack

nebbiolo langhe 0.75 liter 49.⁰⁰

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 ¹⁵

apfelwein sauer ¹⁵

apfelwein süß ¹⁵

apfelwein cola ^{15.1.3.5.9}

0,2 liter

0,4 liter

2.⁹⁰

4.⁹⁰

2.⁸⁰

4.⁸⁰

2.⁸⁰

4.⁸⁰

2.⁸⁰

4.⁸⁰

aperitif

martini

extra dry, bianco oder rosso 5 cl 4.⁵⁰

portwein niepoort

port ruby, dry white 5 cl 4.⁵⁰

pernod¹ 4 cl 5.⁰⁰

pastis 51 4 cl 5.⁵⁰

campari¹ 4 cl 5.⁵⁰

campari soda 1 4 cl 5.⁹⁰

campari orange 1 4 cl 6.⁵⁰

sanbitter¹

alkoholfreier, bittersüßer kräuteraperitif 10 cl 3.¹⁰

prosecco DOC ¹⁵ vino spumante extra dry, domenico de bertiol, veneto 750 cl 29.⁰⁰

moet chandon imperial ¹⁵ 0,7 liter 75.⁰⁰

moet chandon rose imperial ¹⁵ 0,7 liter 89.⁰⁰

moet chandon rose imperial magnum ¹⁵ 164.⁰⁰

aperitif

prosecco DOC ¹⁵

vino spumante extra dry

domenico de bertiol, veneto 4.⁹⁰

prosecco ¹⁵ mit...

aperol oder holunderblütensirup oder cassis 5.¹⁰

aperol sprizz ^{1.10.15}

aperol, prosecco, mineralwasser, eiswürfel, orangerfilet 5.⁶⁰

aperol sprizz minz ^{1.10.15}

aperol, prosecco, mineralwasser, eiswürfel, orangerfilet, minze 5.⁶⁰

hugo sprizz ¹⁵

holunderblütensirup, prosecco, mineralwasser, eiswürfel, limettenscheibe 5.⁶⁰

helga sprizz ¹⁵

himbeersirup, prosecco, mineralwasser, eiswürfel, himbeeren 5.⁶⁰

hirsch lilli ¹⁵

lillet, prosecco, schweppes wild berry, eiswürfel, himbeeren, minze 5.⁹⁰

hirsch ¹⁵

holunderblütensirup, prosecco, mineralwasser, campari, eiswürfel, cocktailkirsche 5.⁹⁰

longdrinks

flirtstimulanzen

4 cl

aperol und lemon ^{1.3.5.10} 6.⁵⁰

bacardi und cola ^{1.3.8.9} 6.⁵⁰

jacky und cola ^{1.3.8.9} 7.⁰⁰

absolut und orange/ maracuja / lemon ^{3.5} 7.⁸⁰

hirsch energy und prosecco ^{1.9.14.15} 7.⁵⁰

hirsch energy und absolut ^{1.9.14} 7.⁵⁰

cuba libre ^{1.3.8.9}

havanna, limettensaft, cola 6.⁵⁰

havanna ^{1.3.9}

havanna, zitronensaft, cola 6.⁵⁰

likör 43 milch ¹ 6.⁵⁰

gins

wacholder-betonte gins

sipsmith london dry gin

40,7%, vereinigttes königreich

tiefe wachholdernote und himmlisches zitrus-finish.

besonderheit: zitronengras.

wir servieren diesen gin mit limettenezeste und/oder zimt.

à empfehlung: fever tree indian tonic water 7.⁵⁰

gin fl3ur fassstärke

60%, speyer, deutschland

schlichte eleganz aus wacholderbeere, zitronenschale und koriander.

besonderheit: nur 3 aromen, klar und stark und einer der wenigen 60%-igen gins auf der welt.

wir servieren diesen gin mit zitronenzeste.

à empfehlung: goldberg indian tonic 7.²⁰

gins

gins mit pfeffriger note

bombay sapphire london dry gin

40%, vereinigtes königreich

klassische mischung aus zitrusfrüchten mit süßen noten von mandeln, süßholz, schwertlilie, engelwurz, koriander, zimtkassie und leichte pfeffer-schärfe durch kubeben-pfeffer und paradieskörner.

besonderheit: beruht auf 300 jahre altes originalrezept aus london.

wir servieren diesen gin wahlweise mit zitronen- oder limettenzeste.

à empfehlung: goldberg indian tonic water oder fever tree indian tonic water 6.⁰⁰

gins

fruchtige zitrus-betonte gins

bobby's schiedam dry gin

42%, niederlande

ausschließlich frische zutaten ohne zusätze. leichte pfeffernote mit frischen zitrus-nuancen.

besonderheit: zitronengras. wir servieren diesen gin mit limettenzeste.

à empfehlung: fever tree indian tonic water 7.⁹⁰

ferdinand's saar dry gin

44%, deutschland

über 30 fein austarierte botanicals aus den weinbergen.

besonderheit: aus riesling trauben. wir servieren diesen gin mit trauben.

à empfehlung: fever tree mediterranean tonic water oder goldberg indian tonic water 8.⁵⁰

friedrichs dry gin

45%, deutschland

ausgewogener wacholder charakter mit starker zitrusnote.

besonderheit: originalrezept aus dem jahr 1800. wir servieren diesen gin mit einer apfelscheibe.

à empfehlung: thomas henry indian tonic water 7.⁵⁰

gins

fruchtige zitrus-betonte gins

illusionist dry gin

45%, deutschland

warme aromen von wacholder, maics, süßholz und angelika mit frischer zitronen und rosmarin note.

besonderheit: blumiger lavendel-abgang mit frischem zitrus-finish. wir servieren diesen gin mit rosmarin.

à empfehlung: aqua monaco indian tonic water 8.⁹⁰

tanqueray flor de sevilla distilled gin

41,3%

fruchtig-herbes bitterorangen aroma wird begleitet von erdigem wacholder und würzigem koriander, sowie eine leichte ingwer schärfe.

besonderheit: spritzige sommer-süße. wir servieren diesen gin mit orangenzeste.

à empfehlung: fever tree mediterranean tonic water oder fever tree indian tonic water 6.⁹⁰

gins

florale gins

berliner brandstifter dry gin

43,3%, berlin, deutschland

dieser gin trägt den geist deutscher wiesen, einzigartig frisch mit blumigen nuancen von holunderblüte und zarter malve.

besonderheit: deutscher waldmeister. wir servieren diesen gin mit einer apfelscheibe.

à empfehlung: fever tree mediterranean tonic water oder goldberg tonic water 7.³⁰

both's old tom gin

47%, vereinigtes königreich

klassisch floraler gin, stark im geschmack.

besonderheit: ein klassischer old tom. wir servieren diesen gin mit orangenzeste oder limettenzeste.

à empfehlung: aqua monaco indian tonic water 6.⁹⁰

schrödinger's katzen london dry

44%, heidelberg, deutschland

im pot-still-verfahren hergestellt mit nuancen von zitronenthymian, basilikum und heidelbeeren.

besonderheit: katzenminze. wir servieren diesen gin mit basilikum oder minze.

à empfehlung: fever tree indian tonic water 8.¹⁰

gins

gins mit kräuternote

gin mare dry gin

42,7%, spanien

enthält die essenz des mittelmeeres mit nuancen von basilikum, rosmarin, thymian sowie die frische von orangen und olive.

besonderheit: die olive hinterlässt einen ölig-sanften abgang. wir servieren diesen gin mit rosmarin und orangenzeste.

à empfehlung: fever tree mediterranean tonic water 6.⁹⁰

gins

außergewöhnliche gins

tonka gin

47%, deutschland

noten wie süße vanille, herbe bittermandel und würzige heublume tragen zu diesem besonderen geschmackserlebnis bei.

besonderheit: tonka bohne. wir servieren diesen gin mit orangenzeste und/oder zimtstange.

à empfehlung: fever tree indian tonic water 8.⁸⁰

monkey 47 schwarzwald dry gin

47%, schwarzwald, deutschland

dieser gin wird aus 47 handverlesene zutaten und sehr weichen schwarzwälder quellwasser hergestellt.

besonderheit: schwarzwälder preiselbeere. wir servieren diesen gin pur, um keine der 47 aromen zu unterdrücken.

à empfehlung: schweppes dry tonic 7.⁹⁰

windspiel premium dry gin

47%, deutschland

klassische wacholder- und zitrusnote mit zimtrinde und lavendel nuancen.

besonderheit: aus kartoffel destilliert. wir servieren diesen gin mit orangenzeste.

à empfehlung: fever tree indian tonic water 11.⁰⁰

gins

außergewöhnliche gins

hendrick's dry gin

44%, vereinigtes königreich

besondere signatur aus blüten, wurzeln, früchten und samen der ganzen welt.

besonderheit: mit gurke destilliert und leichten rosenessenzen. wir servieren diesen gin mit einer gurkenscheibe.

à empfehlung: thomas henry indian tonic water 7.⁹⁰

kyrö dark gin

42,6%, finnland

auf roggengbasis und mit frischen orange destilliert. mit süßen vanille- und honignoten sowie pfeffer verfeinert.

besonderheit: 3 monate in amerikanische eichenfässern gereift. wir servieren diesen gin wahlweise mit orangenzeste.

à empfehlung: thomas henry indian tonic water oder fever tree indian tonic water 12.⁰⁰

opihr oriental spiced london dry gin

42,5%, vereinigtes königreich

warmes, erdiges aroma mit vollmundigen gewürznoten und frischem ingwer.

besonderheit: holzig würzige noten der gesamten maritimen gewürzstraße.

wir servieren diesen gin mit kardamom und ingwer.

à empfehlung: fever tree mediterranean tonic water 8.⁰⁰

tonics

aqua monaco indian tonic water¹⁰

deutschland

auf basis hochwertigen quellwassers und perfekter perlung.

herbe chinin note und natürlich frischen zitronen- und limettenextrakt. 3.⁵⁰

fentimans premium indian tonic water¹⁰

vereinigtes königreich

weltweit prämiertes tonic water aus einer mischung von kräutertees und zitronengras extrakt.

erfrischend und einzigartig. 4.⁵⁰

fever tree indian tonic water¹⁰

vereinigtes königreich

fabelhafte pflanzenöle mit quellwasser und chinin aus „fieber bäumen“.

natürliches, preisgekröntes tonic, weich im geschmack mit perfekt ausgeglichenen frucht-noten. 3.⁹⁰

tonics

fever tree mediterranean tonic water¹⁰

vereinigtes königreich

ätherische öle aus blüten, früchten und kräutern der mittelmeerküste, weniger chinin, was es sanfter im geschmack affinierte
mischung feiner ätherischer öle von mediterranen kräutern wie zitronenthymian und rosmarin. 3.⁹⁰

goldberg¹⁰

vereinigtes königreich

überzeugt durch ein klassisches chinin-aroma, das mit nur sehr leichten zitrusaromen kombiniert wurde,
die an mandarinen- und zitronenschalen erinnern. 2.⁶⁰

schweppes dry tonic water¹⁰

vereinigtes königreich

legendäres erfrischungsgetränk seit 1783. trocken und zitronig im geschmack.
100% natürliche aromen. 2.⁶⁰

thom henry¹⁰

vereinigtes königreich

hohen chiningehalt und leicht florale zitrusaromen. die bitterness der chinarinde trifft sich mit fruchtig-süßen
facetten der zitrusfrucht in perfekter balance. geschmackserlebnis - passt perfekt zu jedem gin. 2.⁹⁰

spirituosen

unsere gesprächigmacher

4 cl

rum

bacardi superior 4.⁰⁰

havanna club, 3 jahre 4.⁰⁰

myers's 4.⁵⁰

ron zacapa centenario, 23 anos 9.⁵⁰

whisky / whiskey

jack daniel's, 7 years, tennessee 5.⁰⁰

canadian club classic, 12 years 5.⁵⁰

johnnie walker black, 12 years, scotch 6.⁰⁰

glenmorangie, 10 years, highland malt 6.⁰⁰

john jameson 1780, 12 years, irish 6.⁵⁰

glenkinchie, 10 years, lowland, malt 7.⁰⁰

knob creek, 8 years, kentucky, straight bourbon 7.⁵⁰

lagavulin, 16 years, islay, malt 8.⁵⁰

slyrs, faßstärke, bayern, malt 10.⁵⁰

the dalmore, 18 years, scotland, malt 10.⁵⁰

spirituosen

unsere gesprächigmacher

eichbaum brände *2 cl*

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

vodka *4 cl*

absolut 4.⁰⁰

absolut citron 4.⁰⁰

grey goose 7.⁰⁰

belveder 8.⁰⁰

bitter *4 cl*

ramazzotti 3.⁹⁰

averna 3.⁹⁰

jägermeister 3.⁹⁰

cynar 1.¹⁰ 3.⁹⁰

campari 1 3.⁹⁰

aperol 1.¹⁰ 3.⁹⁰

grappa *2 cl*

nonino UE monovitigno di prosecco sortentypischer und lange anhaltender abgang 5.⁸⁰

nardini riserva trester von pinot, tocai und cabernet-trauben. weich jedoch intensiv und nachhaltig 5.⁸⁰

www.platz-hirsch.eu oder www.facebook.com/platz.hirsch.37 alle preise verstehen sich in euro, inklusive service und der gesetzlichen mehrwertsteuer

spirituosen

unsere gesprächigmacher

cognac / brandy 2 cl

hennessy fine de cognac 5.⁵⁰

cardenal mendoza 5.⁵⁰

carlos I 5.⁵⁰

tequila 2 cl

sauza blanco 3.¹⁰

sauza gold 3.¹⁰

liköre 4 cl

ouzo 4.²⁰

sambuca molinari 4.²⁰

baileys irish cream ^{1.2.5.9} 4.²⁰

amaretto ¹ 4.²⁰

cointreau 4.²⁰

kahlua 4.²⁰

malibu 4.²⁰

pêcher mignon 4.²⁰



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

wir danken:



con|zept **it**
GRAFISCHE WERBUNG

Thomas Hotz | Ortsstraße 11c | 68259 Mannheim | Fon 0621.71 88 56 90 | www.conzept.it

www.platz-hirsch.eu oder www.facebook.com/platz.hirsch.37