

Café-Bistro | Restaurant | Marktplatz-Terrasse | Toskanischer Biergarten | Historischer Stadtmauerkeller



SPEISEN UND GETRÄNKE

*Ihr Treffpunkt auf dem historischen Marktplatz
mitten im Herzen Heppenheim's*

Für einen guten Start in den Tag – unser **Frühstücks-Angebot**

Samstag & Sonntag von 10.00 – 12.00 Uhr wählen Sie aus unserer großen Frühstücks-Auswahl. Selbstverständlich können Sie Ihr Frühstück auch ganz individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.



Lassen Sie sich von südlichem Flair verzaubern in unserem **Toskanischen Biergarten**

Unser Biergarten ist beliebter Treffpunkt – auch für Firmenveranstaltungen oder private Feiern. Gerne sind wir Ihnen bei Ihren Reservierungen für Feierlichkeiten behilflich. Lassen Sie es uns wissen.

Genießen Sie historische Atmosphäre in unserem **Heppenheimer Stadtmauerkeller**

Der Gewölbekeller – mit seiner historischen Stadtmauer – bietet sich für Gesellschaften, kulturelle Veranstaltungen, Feiern und private Feste in gemütlicher Atmosphäre geradezu an. Sprechen Sie uns an!



Von den besten Weiden Südamerikas – unsere **Steaks vom heißen Stein**

Wir bieten Ihnen Rindfleisch aus natürlicher Aufzucht – von bester Qualität. Lammrücken, Schweinelende und Partygarnelen runden unser Angebot ab.



Für einen guten Start in den Tag ...

Samstag & Sonntag von 10.00 Uhr - 12.00 Uhr

Jedes Frühstück beinhaltet ein Heißgetränk nach Wahl.



„Pole Position“

Schnittkäse, verschiedene Käsevariationen mit Feigensenf und frischen Trauben, Butter, Honig, Marmelade, Croissant und Brötchenkorb

A, G, J, L
1, 2, 5, 8, 14, 15

15,90 Euro



„Rennfahrer“

Schwarzwälder Schinken, Salami, geräucherte Putenwurst, Schnittkäse, ein gekochtes Landei, Butter, Honig, Marmelade und Brötchenkorb

A, C, G, J
1, 2, 5, 8, 14, 15

16,90 Euro



„Boxenstopp“

Magerer Hüttenkäse, Rohkostteller mit Gurke, Paprika, Karotte und Kräuterquark-Dip, Schnittkäse, frisches Obst, Butter, Honig, Marmelade und Brötchenkorb

A, G,
1, 2, 5, 8, 15

16,90 Euro



„Weltmeisterfrühstück für 2 Personen“

Schwarzwälder Schinken, Salami, geräucherte Putenwurst, Käsevariationen mit Feigensenf und frischen Trauben, Tomaten-Mozzarella an Pesto, Räucherlachs mit Honig- Dill-Senfsauce, magerer Hüttenkäse, Butter, Honig, Marmelade, Croissant und Brötchenkorb

A, D, G, I, J,
1, 2, 5, 8, 15

35,00 Euro

Ihre persönliche Startaufstellung:

1 Brötchen ^{A,8}	1,50 Euro
1 Croissant ^{A,5,8}	2,10 Euro
1 gekochtes Landei ^C	1,80 Euro
Rührei natur ^C	3,50 Euro
Rührei mit Speck ^C	5,20 Euro
Rührei mit Shrimps ^{C,D,N}	6,50 Euro
2 Spiegeleier natur ^C	3,50 Euro
2 Spiegeleier mit Bacon ^{C,8}	4,90 Euro
Marmelade, Honig, Nutella ^{H,1,2,5,8,11}	je 1,20 Euro
Portion Butter ^G	1,50 Euro
Naturjoghurt mit frischen Früchten ^G	4,50 Euro
Naturjoghurt mit geraspeltem Apfel ^G	4,20 Euro
Obstsalat	4,80 Euro
Früchte-Knuspermüsli mit Milch ^{A,G,5,14,15}	6,00 Euro
Räucherlachs mit Honig- Dill-Senfsauce ^{D,J,8}	8,50 Euro
Schwarzwälder Schinken, Salami, ^{2,8} geräucherte Putenwurst	6,50 Euro
Schnittkäse, Käsevariationen ^{G,I,J} mit Feigensenf und frischen Trauben ^{2,5,15}	7,50 Euro
Kirschtomaten-Mozzarella an Pesto ^G	4,90 Euro
Rohkostgläschen mit Paprika, Gurke, Karotte und Kräuterquark-Dip ^{G,8,15}	4,90 Euro
Frisch gepresster Orangensaft	0,1 l 3,00 Euro
Glutenfreies Brötchen	2,00 Euro

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2, 8, 11, 15}	0,2 l	2,90 Euro
	0,4 l	4,80 Euro
Coca Cola Zero ^{2, 5, 8, 11, 15}	0,2 l	2,90 Euro
	0,4 l	4,80 Euro
Fanta ^{2, 3, 15}	0,2 l	2,90 Euro
	0,4 l	4,80 Euro
Sprite ^{3, 15}	0,2 l	2,90 Euro
	0,4 l	4,80 Euro
Spezi ^{2, 3, 8, 11, 15}	0,2 l	2,90 Euro
	0,4 l	4,80 Euro
Bitter Lemon Schweppes ^{3, 10, 15}	0,2 l	3,60 Euro
Thomas Henry Tonic Water ^{10, 15}	0,2 l	3,90 Euro
Ginger Ale Schweppes ^{2, 15}	0,2 l	3,60 Euro
Odenwaldquelle	0,25 l	2,90 Euro
Classic / Medium / Naturelle	0,75 l	6,10 Euro
Odenwaldquelle Apfelschorle ³	0,2 l	2,90 Euro
	0,4 l	4,80 Euro
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,60 Euro
Maracujanektar	0,2 l	3,60 Euro
Orangensaft	0,2 l	3,60 Euro
Sauerkirschnektar	0,2 l	3,60 Euro
Johannisbeernektar	0,2 l	3,60 Euro
roter Traubensaft	0,2 l	3,60 Euro
Rhabarbernektar	0,2 l	3,60 Euro
Rapps Bananenektar	0,2 l	3,60 Euro
Saftschorle	0,4 l	4,90 Euro

**Odenwald
Quelle**
ausser Wasser.



Heiße Getränke (auf Wunsch mit Hafermilch)

Tasse Kaffee ¹¹		3,00 Euro
Cappuccino ^{G, 11}		3,60 Euro
Espresso ¹¹		2,90 Euro
Doppelter Espresso ¹¹		4,40 Euro
Espresso Macchiato ^{G, 11}		3,20 Euro
Milchkaffee ^{G, 11}		4,20 Euro
Latte Macchiato ^{G, 11}		4,50 Euro
Heiße Schokolade ^{G, 11}		4,00 Euro
Heiße Schokolade mit Sahne ^{G, 11}		4,50 Euro



Samova, Teespezialitäten

Glas Tee		4,00 Euro
----------	--	-----------

*Fragen Sie nach
unserer Teekarte.*



Bionade, biologisches Erfrischungsgetränk

Holunder ¹⁵	0,33 l	4,30 Euro
Ingwer-Orange ¹⁵	0,33 l	4,30 Euro

Elephant Bay Ice Tea

Watermelon ¹⁵	0,33 l	4,30 Euro
Lemon ¹⁵	0,33 l	4,30 Euro

Faßbiere, frisch gezapft

Schmucker Meister-Pils	0,3 l	3,70 Euro
	0,4 l	4,60 Euro
Schmucker Radler ^{3,15}	0,3 l	3,70 Euro
	0,4 l	4,60 Euro
Schmucker Hefeweizen	0,3 l	3,70 Euro
	0,5 l	5,00 Euro
Schmucker Weizenradler ^{3,15}	0,3 l	3,70 Euro
	0,5 l	5,00 Euro
Schmucker Bananenweizen	0,5 l	5,30 Euro

Flaschenbiere

Schmucker Kristallweizen	0,5 l	5,00 Euro
Schmucker Schwarzbier	0,5 l	5,00 Euro
Schmucker Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,00 Euro
Schmucker Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,00 Euro
Schmucker Pils alkoholfrei	0,33 l	3,90 Euro
Schmucker Kellerbier naturtrüb	0,5 l	5,00 Euro



Apfelwein

Apfelwein, naturtrüb ⁹	0,25 l	2,90 Euro
	0,5 l	5,10 Euro
Apfelweinschorle ⁹	0,25 l	2,90 Euro
	0,5 l	5,10 Euro
Apfelwein-Cola ^{2,8,9,11,15}	0,25 l	3,10 Euro
	0,5 l	5,20 Euro



KELTEREI
krämer

Offene Weißweine QbA

Bergsträsser Winzer eG

Roter Riesling Kabinett ⁹ feinherb	0,2 l	6,70 Euro
--	-------	-----------

Weingut Freiberger Heppenheim

Stemmler, Riesling ⁹ trocken	0,2 l	5,60 Euro
--	-------	-----------

Eckweg, Riesling ⁹ halbtrocken	0,2 l	5,60 Euro
--	-------	-----------

Weißburgunder ⁹ trocken, wenig Säure	0,2 l	5,90 Euro
--	-------	-----------

Grauburgunder ⁹ trocken, fruchtig	0,2 l	5,90 Euro
---	-------	-----------

Maiberg, Riesling ⁹ lieblich	0,2 l	5,60 Euro
--	-------	-----------

South Africa

Cape Bridge Chenin Blanc ⁹ trocken	0,2 l	6,10 Euro
--	-------	-----------

Frankreich

Rocher Chardonnay ⁹ trocken, fruchtig	0,2 l	5,90 Euro
---	-------	-----------

Pfalz

Anselmann Weißburgunder ⁹ trocken, leichte Pfirsichnote	0,2 l	6,10 Euro
---	-------	-----------

Rieslingschorle ⁹	0,2 l	4,50 Euro
	0,4 l	6,80 Euro

Offene Rotweine QbA

Bergstraße

Weinheimer Rittersberg⁹ 0,2 l 6,10 Euro
Spätburgunder trocken

Lützelsachsener Rittersberg⁹ 0,2 l 6,10 Euro
Spätburgunder halbtrocken

Frankreich

Rocher Merlot⁹ 0,2 l 6,10 Euro
trocken

South Africa

Cape Bridge⁹ 0,2 l 7,10 Euro
trocken

Italien

Epicuro Salice Salentino⁹ 0,2 l 6,10 Euro
trocken

Rotweinschorle⁹ 0,2 l 4,90 Euro

Offene Roséweine QbA

BGW Heppenheim

Schloßberg Spätburgunder rosé⁹ 0,2 l 5,60 Euro
lieblich

Pfalz

Portugieser Weißherbst⁹ 0,2 l 5,60 Euro
halbtrocken

South Africa

Cape Bridge rosé⁹ 0,2 l 6,10 Euro
trocken

Rosé-Schorle⁹ 0,2 l 4,50 Euro
0,4 l 7,50 Euro

Aperitifs

Prosecco Valdo⁹ 0,1 l 5,40 Euro

Prosecco mit Peche Mignon^{2,9} 0,1 l 6,00 Euro

Prosecco mit Cassis^{2,9} 0,1 l 6,00 Euro

Sherry trocken^{2,9} 5 cl 4,60 Euro

Sherry medium^{2,9} 5 cl 4,60 Euro

Martini Bianco^{2,9} 4 cl 4,80 Euro

Martini Rosso^{2,9} 4 cl 4,80 Euro

Campari Orange^{2,10} 4 cl 5,70 Euro

Campari Soda^{2,10} 4 cl 5,70 Euro

Pernod Soda² 4 cl 5,70 Euro

Aperol Spritz^{1,2,9,10} 0,2 l 7,50 Euro

Sektschorle mit Aperol auf Eis

„Hugo“^{1,8,9} 0,2 l 7,50 Euro

Sekt mit Holunder, frischer Minze auf Eis

Cognac / Brandy

Asbach Uralt² 2 cl 3,80 Euro

Osborne Veterano² 2 cl 3,80 Euro

Cardenal Mendoza² 2 cl 5,90 Euro

Carlos I.² 2 cl 5,90 Euro

Gran Duque d'Alba² 2 cl 5,90 Euro

Gin für Genießer

Bombay Sapphire 4 cl 6,10 Euro

The Duke 4 cl 6,20 Euro

Hendrick's 4 cl 6,20 Euro

Thomas Henry Tonic Water^{10,15} 0,2 l 3,90 Euro

Whisky

Jack Daniels ²	2 cl	3,90 Euro
Glennfiddich ²	2 cl	4,70 Euro
Aberlour Pure Single Highland Malt ² 10 Years	2 cl	5,90 Euro
The Balvenie Single Malt ² 10 Years	2 cl	5,90 Euro
Lagavulin Single Islay Malt ² 16 Years	2 cl	7,50 Euro
Glendronach "Revival" Highland ² Single Malt 12 Years	2 cl	6,10 Euro

Kräuterliköre

Odenwälder Bub	2 cl	3,60 Euro
Averna	2 cl	3,90 Euro
Ramazzotti	2 cl	3,90 Euro
Fernet Branca	2 cl	3,90 Euro
Underberg	2 cl	3,90 Euro
Jägermeister	2 cl	3,90 Euro

Spirituosen

Tequila, silver or gold	2 cl	3,70 Euro
Calvados Busnel	2 cl	3,90 Euro
Wodka Moskovskaya	2 cl	3,90 Euro
Linie Aquavit	2 cl	3,90 Euro
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,90 Euro
Malteser Aquavit	2 cl	3,90 Euro
Grappa Marco Bonfante	2 cl	4,50 Euro
Grappa di Prosecco Andrea da Ponte	2 cl	4,50 Euro

Obstbrände

Traubenbrand	2 cl	3,90 Euro
Williams	2 cl	3,90 Euro
Kirschwasser	2 cl	3,90 Euro
Mirabellenwasser	2 cl	3,90 Euro
Williams Champagnerfarben	2 cl	4,40 Euro
Himbeergeist Champagnerfarben	2 cl	4,40 Euro
Waldhimbeergeist	2 cl	4,40 Euro

Prinz Alte Sorten im Holzfass gereift

Alte Marille	2 cl	5,50 Euro
Alte Haselnuss	2 cl	5,50 Euro
Alter Bodensee-Apfel	2 cl	5,50 Euro

Liköre

Amaretto	2 cl	3,30 Euro
Batida de Coco	2 cl	3,30 Euro
Cointreau	2 cl	3,30 Euro
Cuarenta y Tres Licor 43 ^{2,9}	2 cl	3,30 Euro
Sambuca	2 cl	3,80 Euro
Bailey´s auf Eis ^{2,5,7,11}	4 cl	4,50 Euro

Longdrinks 4 cl Alkohol

Asbach-Cola ^{2,5,8,11,15}	7,10 Euro
Bacardi-Cola ^{2,8,11,15}	7,10 Euro
Batida-Kirsch	7,10 Euro
Jack Daniels-Cola ^{2,8,11,15}	7,10 Euro
Wodka-Lemon ^{3,10,15}	7,10 Euro
Wodka-Orange ^{3,10,15}	7,10 Euro



Sekt

Schloß Starkenburg ⁹	0,1 l	5,50 Euro
Riesling Sekt trocken, Flaschengärung Bergsträsser Winzergenossenschaft	0,75 l	28,50 Euro
Prosecco Valdo ⁹	0,1 l	5,50 Euro
trocken, fruchtig, Italien	0,75 l	28,50 Euro

Deutsche Weißweine 0,75 l Qba

Weingut Freiburger Heppenheim

Steinkopf Riesling Kabinett trocken ⁹	0,75 l	24,00 Euro
Typischer Riesling der Bergstrasse mit harmonischer Fruchtsäure		
Grauer Burgunder Kabinett trocken ⁹	0,75 l	26,00 Euro
Angenehm rund und fruchtig		
Weißer Burgunder Spätlese trocken ⁹	0,75 l	29,00 Euro
filigraner Burgunder mit Aromen von Äpfeln		

Weingut Bergsträsser Winzer eG

Roter Riesling Kabinett feinherb ⁹	0,75 l	23,50 Euro
Feine Frucht, elegant, pikante Art – eine absolute Rarität		

Weingut Knipser, Pfalz

Chardonnay & Weißburgunder ⁹	0,75 l	32,50 Euro
Harmonische Cuvée, zu welcher der Weißburgunder seine Fülle und der Chardonnay seine Würze beisteuert		

Weingut Jochen Uebel, Pfalz

Sauvignon blanc ⁹	0,75 l	27,50 Euro
Reife Stachelbeere, Holunderblüte und Maracuja		

Weingut Anselmann, Pfalz

Riesling Classic ⁹	0,75 l	22,00 Euro
fruchtbetontes Aroma nach Pfirsich und Aprikosen		

Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz

Weißer Burgunder trocken ⁹	0,75 l	36,00 Euro
Wunderschöner Weißburgunder frische Frucht pikant und belebend		

Deutsche Rotweine QbA

Weingut Freiberger Heppenheim

Spätburgunder Rotwein trocken⁹ 0,75 l 24,50 Euro
Tiefrot mit Aromen von Kirschen

Weingut Jochen Uebel, Pfalz

Merlot⁹ 0,75 l 27,50 Euro
Dunkle Beerenfrüchte und Kirschen,
begleitet von fein gerösteten Noten

Weingut Anselmann, Pfalz

Cabernet Sauvignon „Barrique“ trocken⁹ 0,75 l 33,50 Euro
Tiefdunkles intensives Rot, Aromen nach
schwarzer Johannisbeere, vollmundig

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

Cuvee „Incognito“⁹ 0,75 l 35,00 Euro
Mittelschwerer Rotwein mit wunderbaren Frucht-
akzenten, dennoch komplex im Geschmack

Weingut Knipser, Pfalz

Gaudenz Cuvée Merlot, Cabernet, St. Laurent⁹ 0,75 l 29,50 Euro
Feine Cassisnoten, 18 Monate im Barriques gereift

Italienische Rotweine QbA

Luccarelli Campo Marina⁹ 0,75 l 36,00 Euro
Primitivo di Manduria
Aromen von Holunder und Brombeeren,
fruchtig, vollmundig

Marco Bonfante Piemont⁹ 0,75 l 29,50 Euro
Barbera d' Asti Stella Rossa
Intensives Rot mit leichten Orangenreflexen,
Anklänge an roten Früchten

Farnese „Opi“ Riserva⁹ 0,75 l 54,00 Euro
Montepulciano d' Abruzzo
Rubinrot mit fruchtiger Betonung
von Waldfrüchten und Trockenpflaumen

Italienischer Weißwein QbA

Cà dei Frati^{3,9} 0,75 l 39,90 Euro
Lugana
Blumiges Aroma, Frucht von Aprikose, Birne und Mandeln

Spanische Rotweine QbA

Finca el Quinon Ribera del Duero

„Sembro“⁹ 0,75 l 32,00 Euro
Tempranillo DO
Aromen von Brombeere, Vanille und Kakao

Torres Ibericos Rioja

Tempranillo Crianza⁹ 0,75 l 34,00 Euro
Farbe von reifen Süßkirschen, intensiv, mit
toastigen Noten von Caramell und Gewürzen

Marques de Riscal Reserva

Tempranillo Mazuelo⁹ 0,75 l 49,00 Euro
Typisch, klassischer Rioja, körperreich und
vollmundig mit feiner Holznote

Finca el Quinon Ribera del Duero

„Jaros“⁹ 0,75 l 49,00 Euro
Tempranillo Vendimia Seleccionada DO
vermählt mit Cabernet und Merlot und 15 Monate
im Barrique gereift, duftet nach Vanille, Pflaumen
und Gewürznelken.

Torres Salmos Priorat

Genache, Syrah und Cabernet Sauvignon⁹ 0,75 l 59,00 Euro
würzig, mit Noten von eingelegten Früchten,
kraftvoll und körperreich mit traumhafter Länge

Chile Rotweine QbA

Mont Gras „Antu“ Ninquen Syrah⁹ 0,75 l 49,00 Euro
Kräftig mit Aromen von Schwarzkirsche
Vanille und gerösteten Nüssen
15 Monate in Eichenfässern gereift

„Carmen“

Merlot Gran Reserva⁹ 0,75 l 49,00 Euro
10 Monate im Barrique gereift, weiche Tannine,
körpervoll mit großer Finesse, wunderbarer Merlotcharakter

Rotweine QbA

South Africa

De Grendel

Shiraz⁹ 0,75 l 47,00 Euro
Aromen von Veilchen, Pfeffer und
wilden Beeren, kraftvoller Shiraz

Roséwein

Weingut Amthor Heppenheim

Rotling Rosé⁹ 0,75 l 21,50 Euro
Ein perfekter Sommerrosé mit einem
harmonischen Süße-Säurespiegel

Cà dei Frati Italien

Lugana Rosé⁹ 0,75 l 39,90 Euro
Feinfruchtig, mineralisch, erfrischende Säure

Champagner

Moët & Chandon⁹ 0,75 l 95,00 Euro
Veuve Clicquot⁹ 0,75 l 95,00 Euro

Gutschein

Überraschen Sie Ihre Freunde
und Bekannten mit einem
Filou-Geschenkgutschein!

Sprechen Sie uns an!



Suppen

Fruchtiges Tomatensüppchen^{A, G, I, 8} 6,80 Euro
mit Kräuterschmand und Croutons

Waldpilzrahm^{A, G} 7,50 Euro

Vorspeisen

„Bruschetta“^{A, G, 8, 15} 8,30 Euro
geröstete Baguettescheiben mit
marinierten Tomatenwürfeln und
Mozzarella überbacken auf frischem Rucola

Anti Pasti Teller^{G, 8, 15} kleiner Teller 12,80 Euro
hausgemachtes, mariniertes Grillgemüse großer Teller 16,90 Euro
mit Oliven, Mozzarella, italienischer
Landschinken auf Melone und Parmesanspänen

Vegetarisch

Kartoffelrösti^{G, H, 1, 2, 8, 15} 15,50 Euro
mit Spinat, Tomaten und Fetakäse gratiniert
an Kräuterrahm und Salatbouquet

Gemüse-Röstipfanne^{A, G, 8, 15} 15,50 Euro
Tomaten, Zucchini und rote Zwiebeln mit Thymian-Salz
auf Kartoffelröstis mit Fetakäse überbacken

Pilzpfännchen^{A, G, 8} 15,50 Euro
hausgemachte Semmelknödeltaler in Butter gebraten
auf Pilzragout mit Lauchzwiebeln und Petersilie

Ofen-Schafskäse^{G, 1, 13, 15} 14,50 Euro
mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Peperoni in Tomatensauce

Odenwälder Spezialitäten

Hausgemachter Kochkäse^{A, G, 8, 15} 10,90 Euro
mit Musik, Butter, Kümmel und frischem Bauernbrot

Odenwälder Handkäse^{A, G, 3, 8, 15} 10,50 Euro
mit Musik, Butter, Kümmel und frischem Bauernbrot

Heppenheimer Wurstsalat^{J, 8, 15} 14,50 Euro
mit Steakhouse Pomes

Bauernsülze^{G, I, 3, 8, 15} 14,50 Euro
mit Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln

Flammkuchen

Elsässer^{A, G, 8, 15} 12,90 Euro
mit Speck und Zwiebeln

Griechischer^{A, G, 8, 13, 15} 13,90 Euro
mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln,
Peperoni und frischen Tomaten

Mediterraner^{A, G, H, 8} 14,50 Euro
mit Mozzarella, Grillgemüse, Zwiebeln,
Pesto und frischem Rucola

Vegane Gerichte

Falafel mit Ratatouille^{A, I, 8} 16,90 Euro
Gemüse an fruchtiger Tomatensauce

Gnocchi^A 16,90 Euro
mit hausgemachter Salbeibutter,
Kirschtomaten und frittiertem Rucola

Salate

Beilagensalat ^G	6,50 Euro
Gärtnersalat ^G an unserem Kräuterdressing nach altem Familienrezept	11,50 Euro
Salat „Filou“ ^G großer Gärtnersalat mit in Kräuterbutter gebratenen Putenstreifen	16,90 Euro
Bauernsalat ^{G,1} Knackige Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotte, Mais, Fetakäsewürfel, Oliven, milde Peperoni und Zwiebeln	16,50 Euro
Mediterransalat ^{A,G,8} Rucola und Blattsalat mit Balsamicodressing, mariniertem Grillgemüse und Ziegenfrischkäse geröstet auf Baguettescheiben, verfeinert mit Honig, Chili und Rosmarin	17,30 Euro
Schlemmersalat ^{D,G} Gegrillte Garnelen auf marinierten Blattsalaten mit Honig-Melone, Ananas mit Joghurtdressing und frischem Dill	18,50 Euro

Die Ofenkartoffel gibt's ab 18.00 Uhr an Salatgarnitur gefüllt mit ...

... Sauerrahm ^G	10,90 Euro
... Sauerrahm mit Knoblauchshrimps ^{D,G}	14,50 Euro
... Sauerrahm und Räucherlachstranchen ^{D,G}	14,90 Euro
... Sauerrahm und Putenstreifen ^G	14,90 Euro

Pasta

Hausgemachte Lasagne ^{A,G,I,8} mit Hackfleisch-Tomatensauce, Ratatouillegemüse und Mozzarella überbacken	14,50 Euro
Spaghetti ^{A,G,I,8} in einer Hackfleisch-Tomatensauce, mediterranen Gemüsewürfel und Parmesanspänen	15,50 Euro
Tagliatelle „Filou“ ^{A,G,H,8} mit gebratenen Putenbrustwürfeln, frischem Gemüse, in einer feinen Parmesansauce und Kräuterpesto	18,50 Euro
Spaghetti „Gamba“ ^{A,D,8,9,13} mit Garnelen, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Zitrone und Chili mit Parmesanspänen	18,50 Euro

Vom Grill und aus der Pfanne

Kochkäseschnitzel ^{A,C,G,8} zwei panierte Schweinerückenschnitzel mit hausgemachtem Kochkäse und Bratkartoffeln	17,90 Euro
Heppenheimer Pfännchen ^{A,G,8} Zartes Schweinefilet auf Waldpilzrahm mit Kroketten	21,50 Euro
Rindergeschnetzeltes ^{G,I,9,9} vom Argentinischem Beef, Pfannengemüse und Kartoffelrösti	21,50 Euro
Auf der Haut gebratenes Doradenfilet ^{A,D,G,8,13} mit Kräuterpesto und Knoblauch-Olivenspaghetti	24,50 Euro
Argentinisches Rumpsteak ^{G,9} mit geschmorten Rotweinzwiebeln, oder Kräuterbutter, dazu deftige Bratkartoffeln	27,90 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites ^{G, 2, 5, 15} 4,90 Euro
mit Ketchup oder Mayo

Spaghetti ^{A, G, 8, 15} 7,50 Euro
mit fruchtiger Tomatensauce und Parmesan

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken ^{A, C, G, 2, 5, 15} 10,50 Euro
mit Steakhouse Pommes, Ketchup oder Mayo

Dessert

Gebackene Apfelküchle ^{A, C, G, 1, 15} 8,90 Euro
mit Zimt-Zucker an Vanillesauce und Vanilleeis

Crème Brûlée ^{C, G, 1, 15} 8,90 Euro
mit mariniertem Obst

Hausgemachtes Mousse au chocolate ^{C, G} 8,90 Euro

Vanilleeis ^G 8,90 Euro
mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

Kleine Käseauswahl ^{A, G, J, 2, 14} 14,50 Euro
mit Feigensenf und Weintrauben,
dazu ofenfrisches Baguette

Steaks vom heißen Stein

Rindfleisch aus natürlicher Aufzucht von den besten Weiden Südamerikas.

argentinisches Rinderhüftsteak	ca. 180g	17,50 Euro
	ca. 250g	19,50 Euro
argentinisches Rumpsteak	ca. 180g	21,50 Euro
	ca. 250g	24,90 Euro
argentinisches Filetsteak	ca. 180g	25,90 Euro
	ca. 250g	29,90 Euro
Schweinelende	ca. 180g	17,50 Euro
	ca. 250g	21,90 Euro
„Stadtmauerteller“ argentinisches Hüftsteak, Rumpsteak, Filetsteak gemischt	ca. 180g	21,50 Euro
	ca. 250g	24,90 Euro
Partygarnelen ^D	ca. 150g	16,50 Euro
	ca. 250g	24,90 Euro
Beilagen nach Wahl:		
Beilagensalat ^G		6,50 Euro
Pfannengemüse		5,80 Euro
Deftige Bratkartoffeln		5,60 Euro
Steakhaus Pommes ¹⁵		4,90 Euro
Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^G		6,50 Euro
Kleine Kartoffelröstis ¹⁵		5,30 Euro

Dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter und zwei Dipsaucen.

*Erstklassiges
Fleisch für
erstklassigen
Genuss!*

*Liebe Gäste,
unsere Spezialität sind die Steaks
vom heißen Stein. Wir bitten um
Verständnis, dass wir das Fleisch
nicht fertig gebraten servieren
können.*





Landhaus

Komfortable Ferienwohnungen
in Heppenheim's historischer Altstadt.

Landhaus Heppenheim
Hinterer Graben 1 | 64646 Heppenheim
www.landhaus-heppenheim.de

Kontakt:
Steffi Boddin
info@landhaus-heppenheim.de
Mobil: +49 (0) 162 - 90 15 772

Genießen Sie private Unterkünfte im „Landhaus“ direkt in der historischen Altstadt. Ideal für Kurzurlaub, als Langzeitunterkunft für Wohnen auf Zeit oder als Unterkunft für Geschäftsreisen. Durch die zentrale Lage sind Geschäftreisende in 20 Min. in Mannheim oder Heidelberg. Entdecken Sie die Umgebung der Weinregion Bergstraße mit ihren historischen Orten und Sehenswürdigkeiten.

Sie wohnen in einer ruhigen Altstadtgasse mit Blick auf die Starkenburg und die Weinlage „Schlossberg“. Erleben Sie die Kreisstadt Heppenheim, ob zu Weinfesten oder zu kulturellen Veranstaltungen. Genießen Sie Wanderungen durch Weinlagen, Ausflüge und Sehenswürdigkeiten entlang der Bergstraße.



Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Ihr Filou-Team.

Allergen- hinweis

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 coffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 Säuerungsmittel

Allergene

- A) Glutenhaltig
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose
- H) Schalenobst (Nüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfide
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Getränke

- Antioxidationsmittel Ascorbinsäure
- Schweppes: chininhaltig
- Cola Light: mit Süßstoffen, enthält eine Phenylalaninquelle
- Fanta, Cola, Sprite: mit Konservierungsstoffen Benzoesäure
- Cola Light: Säuerungsmittel Phosphorsäure / Zitronensäure
- Red Bull: mit Taurin
- Cola, Cola Light, Mezzo Mix: koffeinhaltig
- Cola, Cola Light, Bitterino, Red Bull: Farbstoffe
- Cola, Cola Light: Farbstoffe