



**DER PHILOSOPH**

## **WILLKOMMEN IM PHILOSOPHEN**

**Es sind die stillen Momente, in denen Genuss zur Sprache wird.**

**Wir heißen Sie herzlich willkommen im Philosophen - einem Ort, an dem gutes Essen, edle Weine und echte Gastfreundschaft zusammenfinden.**

**Unsere Küche verbindet Handwerk mit Haltung: saisonal, regional inspiriert und von feiner Balance geprägt.**

**Mit jedem Gericht möchten wir eine Geschichte erzählen - von Aromen, Begegnungen und der Freude am bewussten Genuss.**

**Nehmen Sie sich Zeit. Lassen Sie sich von unserem Team begleiten und genießen Sie die Zeit in unserem Restaurant.**

**Um den unterschiedlichen kulturellen Bedürfnissen unserer Gäste gerecht zu werden, bereiten wir viele unserer Gerichte halal zu. Unser Serviceteam berät Sie gerne persönlich bei der Auswahl.**

**Ihr Team vom Philosophen**

**Unsere Menüs wurden vom Küchenteam mit viel Liebe und Sinn für Harmonie zusammengestellt. Sie sind als Empfehlung gedacht, damit Sie die Küche in ihrer besten Form erleben. Aber selbstverständlich können Sie jedes Gericht auch einzeln bestellen und sich Ihr individuelles Menü selbst gestalten. Hierbei werden dann die Einzelpreise berechnet.**

***WiFi Passwort: Sokrates469aC***



DER PHILOSOPH

## WINTERMENÜ II

### Entrée

Rindertatar | Salzpflaume | Schnittlauch | Sellerie

23

*Vini Vannelli Le Vezze Bianco Lazio IGT 0,1l*

### Consommé vom Rind

Grünkern | Markklöße

18

*Cuvée Georg, Weingut Seeger 0,1l*

### Fisch aus der Region

Safran | Harissa | Parmesan

42

*Riesling „ob der Brück“ Sonnenseite, Weingut Clauer 0,1l*

### Kalbssteak

Pilze | Süßzwiebel | Wurzelgemüse

47

*Gigondas, Familie Perrin 0,1l*

### Blutorange

Marzipan | Schokolade | Mohn

18

*Souvignier Gris, Weingut Clauer 0,05l*

5 Gänge 109,00 € - Weinbegleitung 39,00 €

4 Gänge 99,00 € - Weinbegleitung 31,00 €

3 Gänge 79,00 € - Weinbegleitung 25,00 €



DER PHILOSOPH

## VEGETARISCHER WINTER II

### Entrée

Beete Carpaccio | Meerrettich | Ziegenkäse | Pumpernickel

23

*Vini Vannelli Le Vezze Bianco Lazio IGT 0,1l*

### Butterrübensuppe

Vitte Lotte Espuma

18

*Cuvée Georg, Weingut Seeger 0,1l*

### Parmesan

Safran | Harissa | Risotto

35

*Riesling „ob der Brück“ Sonnenseite, Weingut Clauer 0,1l*

### Wirsing & Trüffel

Schwarzwurzel | Vegi Jus

42

*Familie Perrin, Gigondas 0,1l*

### Blutorange

Marzipan | Schokolade | Mohn

18

*Souvignier Gris, Weingut Clauer 0,05l*

5 Gänge 104,00 € - Weinbegleitung 39,00 €

4 Gänge 94,00 € - Weinbegleitung 31,00 €

3 Gänge 74,00 € - Weinbegleitung 25,00 €



DER PHILOSOPH

## SAISONALES MENÜ

### Gemischter Salat

Bauchspeck | Rote Zwiebel | Hobelkäse | Rote Beete

20

*Sauvignon Blanc, Domaine Roc de l'Abbaye, Loire 0,1l*

### Butterrübensuppe

Vitelotte-Espuma

15

*Weissburgunder, Weingut am Nil 0,1l*

### Zweierlei vom Kaninchen

Wirsing | Schwarzwälder Speck | Trüffel | Buwespitz

40

*Heidelberger Herrenberg Spätburgunder SL, Weingut Hans Winter 0,1l*

### Schokolade 60%

Schwarze Schokolade | Tahiti Vanille

15

*Souvignier Gris, Weingut Clauer 0,05l*

4 Gänge 79,00 € - Weinbegleitung 30,00 €

3 Gänge 69,00 € - Weinbegleitung 25,00 €



DER PHILOSOPH

## CHATEAUBRIAND MENÜ

auf Vorbestellung ab 2 Personen

### Salat

Saisonales Gemüse | Nüsse | Früchte | Quinoa | Kichererbse | Popcorn

20

*Auxerrois alte Reben, Weingut Nägele 0,1l*

### Chateaubriand

(mind. 400g Rohgewicht)

Geschmorte Gemüse | Kartoffelgratin | Sauce Béarnaise | Demi-Glace

45

*Chateau de Ferrand SEGC 2022 0,1l*

### Tahiti Vanille & Schokolade 54%

Moelleux | Mousse | Vanilleeis | Kakaonibs

15

*Ferreira Port Late Bottled Vintage 2018 0,1l*

oder

*Clarendell Amberwine Monbazillac, Domaine Clarence Dillon 0,05l*

Pro Person 69,00 - Weinbegleitung 29,00 (mit Amberwine +10)



DER PHILOSOPH

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Nudeln mit Rinderbolognese und Parmesan**

*15*

**Hähnchenschnitzel mit Riffelpommes**

*15*

**Wels & Chips mit Sauce Tartare und kleinem Salat**

*15*

**Selbstgemachte XXL-Maultasche mit Zwiebeln, Salat und Spiegelei**

*15*



DER PHILOSOPH

## LIEFERANTEN

Brauerei zum Klosterhof Heidelberg

Edelpilze Pilzkurier Heidelberg

Fischerei Göbel Philippsburg

Floristik Blumen Kamm Heidelberg

Gärtnerei Lenz Heidelberg

Gemüsegroßmarkt Frey Mannheim

Schlachthof Baumann Viernheim

Weingut Clauer Leimen

Weinhandel Fehser Heidelberg

Weinrefugium Heidelberg

Wir bieten zahlreiche weitere Services an, um ihnen ein unvergessliches Erlebnis in unserem Restaurant zu bieten. Sprechen Sie uns einfach an oder schicken Sie uns eine E-Mail.

Wir wünschen ihnen einen Abend voller Genuss und Freude  
in unserem Haus und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

**Bastian Engelhart und Nils Gier**

*Küchen- und Restaurantleitung*