

## 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.

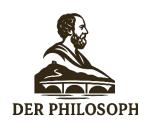
Nehmen Sie sich Zeit. Lassen Sie sich von unserem Team begleiten und genießen Sie die Zeit in unserem Restaurant.

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



# HERBST MENÜ BIS 5. DEZEMBER

### Rindertatar

Kohlrabi | Spitzpaprika | Petersilie
20
Grauburgunder alte Reben, Weingut Clauer 0,11

#### Consommé

Gans | Hokkaido 20 Cuvée Georg, Weingut Seeger 0,11

## Fisch aus der Region

Fisch des Tages | Risotto | Quitte | Vite Lotte | Karotte 40 Riesling Spätlese trocken, Weingut Clauer 0,1l

#### Lamm Dreierlei

Karree & Schulter | Weiße Bohne | Ziegenkäse | Pastinake
40
Gigondas La Gille, Famille Perrin 0,11

#### Käsekuchen

Brombeere | Schokolade 54% | Tonkabohne 15 Souvignier Gris, Weingut Clauer 0,051

5 Gänge 109,00 € - Weinbegleitung 45,00 € 4 Gänge 89,00 € - Weinbegleitung 38,00 € 3 Gänge 69,00 € - Weinbegleitung 31,00 €



# WINTER MENÜ AB 06. DEZEMBER

### Odenwälder Lachsforelle

Apfel | Sellerie | Walnuss | Zitrone 20 Weissburgunder trocken, Weingut am Nil 0,11

#### Kalbs-Consommé

Grünkern | Markklößchen 20 Cuvée Georg, Weingut Seeger 0,11

## Fisch aus der Region

Fisch des Tages | Rosenkohl | Buchweizen | Flußkrebse 40 Riesling Spätlese trocken, Weingut Clauer 0,11

#### **Kalbsfilet und Backe**

Kartoffel | Röstzwiebel | Kerbelwurzel 40 Gigondas La Gille, Famille Perrin 0,11

#### Lebkuchen

Winterbirne | Nougat 15 Souvignier Gris, Weingut Clauer 0,051

5 Gänge 109,00 € - Weinbegleitung 45,00 € 4 Gänge 89,00 € - Weinbegleitung 38,00 € 3 Gänge 69,00 € - Weinbegleitung 31,00 €



# **VEGETARISCHES MENÜ**

## Blumenkohl "Tatar"

Sesam | Rote Beete | Sauerrahm | Blutampfer 20 Sauvignon Blanc Kabinett, Weingut Oliver Zeter 0,11

### Kürbissuppe

Hokkaido | Ziegenkäse 15 Rosé Blaufränkisch/Spätburgunder, Weingut Seeger 0,11

#### Risotto

Wintertrüffel | Vite Lotte | Parmesan 30
Riesling Spätlese trocken, Weingut Clauer 0,11

#### Pastinaken Dreierlei

Cashewkerne | Hagebutte | Vegi Jus 25 Nr. 1 Sternstunde Cuvée, Weingut Clauer 0,11

#### Käsekuchen

Brombeere | Schokolade 54% | Tonkabohne 15 Souvignier Gris, Weingut Clauer 0,051

5 Gänge 89,00 € - Weinbegleitung 42,00 € 4 Gänge 79,00 € - Weinbegleitung 36,00 € 3 Gänge 64,00 € - Weinbegleitung 30,00 €



# SAISONALES MENÜ AB 13. NOVEMBER

### **Feldsalat**

Bauchspeck | Rote Zwiebel | Hobelkäse | Rote Beete 20
Auxerrois alte Reben, Weingut Nägele 0,11

## Kürbissuppe

Hokkaido | Kokosnuss | Erdnuss 15 Weissburgunder, Weingut Clauer 0,11

## Freilandgans aus Dithmarschen

Gänsekeule | Gänsebrust | Rotkohl | Marone | Semmelkloß

40

Heidelberger Herrenberg Spätburgunder SL, Weingut Hans Winter 0,11

#### Vanille & Schokolade

Schokolade 54% | Tahiti Vanille | Sauerkirsche | Kaffee 15 Souvignier Gris, Weingut Clauer 0,051

4 Gänge 79,00 € - Weinbegleitung 30,00 € 3 Gänge 69,00 € - Weinbegleitung 25,00 €



# **CHATEAUBRIAND MENÜ**

auf Vorbestellung ab 2 Personen

#### Salat

Saisonales Gemüse | Nüsse | Früchte | Quinoa | Kichererbse | Popcorn 20 Auxerrois alte Reben, Weingut Nägele 0,11

#### Chateaubriand

(mind. 400g Rohgewicht)

Geschmorte Gemüse | Kartoffelgratin | Sauce Béarnaise | Demi-Glace
40
Chateau de Ferrand SEGC 2022 0,11

#### Tahiti Vanille & Schokolade 54%

Moelleux | Mousse | Vanilleeis | Kakaonibs

15

Ferreira Port Late Bottled Vintage 2018 0,11

oder

Clarendell Amberwine Monbazillac, Domaine Clarence Dillon 0,051

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



# 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



# **LIEFERANTEN**

Edelpilze Pilzkurier 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

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** 

Celina Schröter

Küchenleitung

Serviceleitung