



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

MENÜ

Carpaccio vom Rind

Rote Beete | Kerbel | Petersilie

23

Weissburgunder trocken, Weingut am Nil 0,1l

Fisch aus der Region

Fenchel | Bouillabaisse | Polenta

42

Forster Elster Riesling Erste Lage, Weingut Spindler 0,1

Coupe Colonel

Fruchtsorbet | Champagner

17

Rinderfilet und Shortrip

Knoblauch | Grüner Spargel | Marabel

47

Nebbiolo Langhe DOC, Azienda Agricola Mauro Molino 0,1l

Erdbeere

Ricotta-Limette | Biskuit | Ganache

18

ARMAND Riesling Kabinett, Weingut Reichsrat von Buhl 0,05l

5 Gänge 119,00 € - Weinbegleitung 44,00 €

4 Gänge 99,00 € - Weinbegleitung 37,00 €

3 Gänge 79,00 € - Weinbegleitung 31,00 €



DER PHILOSOPH

VEGETARISCHES MENÜ

Pilzsalat

Staudensellerie | Rote Zwiebel | Sumac

21

Vini Vannelli Le Vezze Bianco Lazio IGT 0,1l

Kaltschale

Gurke | Minze

14

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

Blumenkohl

Sesam | Sauerrahm

34

Cuvée Georg, Weingut Seeger 0,1l

Gefüllte Morchel

Frischkäse | Chinakohl | Dauphin

42

Nebbiolo Langhe DOC, Azienda Agricola Mauro Molino 0,1l

Erdbeere

Ricotta-Limette | Biskuit | Ganache

18

ARMAND Riesling Kabinett, Weingut Reichsrat von Buhl 0,05l

5 Gänge 114,00 € - Weinbegleitung 44,00 €

4 Gänge 94,00 € - Weinbegleitung 37,00 €

3 Gänge 74,00 € - Weinbegleitung 31,00 €



DER PHILOSOPH

SAISONALES MENÜ

Gemischter Salat

Hobelkäse | Rote Zwiebel | Kerne

19

Weissburgunder trocken, Weingut am Nil 0,1l

Kaltschale

Gurke | Minze

14

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

Rehragout & Rücken

Mairüben | Serviettenknödel | Pilze

46

Gigondas La Gille, Famille Perrin 0,1l

Schokolade 60%

Schwarze Schokolade | Tahiti Vanille

15

Souvignier Gris, Weingut Clauer 0,05l

4 Gänge 84,00 € - Weinbegleitung 30,00 €

3 Gänge 74,00 € - 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 74,00 - Weinbegleitung 29,00



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