

Aperitif

SPRITZ 7,80

Aperol | Campari | Nolly Part Ambré | Limoncello
Secco & Soda

LILLET WILD BERRY 7,80

Lillet, Thomas Henry Wild Berry & Berren

NEGRONI 9,50

Campari, Wermuth Blend & Bombay Sapphire Gin

GIN TONIC 8,50

Bombay Sapphir, Thomas Henry Tonic Water & Limette

ROSE TONIC 7,50

Rosé Braunewell, Tonic Water & Grapefruit

FRENCH 75 12,50

Bombay Sapphire Gin, Zuckersirup, Zitronensaft & Sekt

SEKT

0,1l 5,00 | 0,75l Fl. 29,00

Riesling Sekt, Weingut Braunewell

Cocktails

ESPRESSO MARTINI 9,50

Espresso, Grey Goose Wodka & Kaluha Kaffeeликör

MAI TAI 9,50

Hauseigener Rum Blend, Orangenlikör,
Amaretto & frischer Limettensaft

WHISKEY SOUR 9,00

Maker's Mark Bourbon Whiskey,
Läuterzucker & frischer Zitronensaft

MOJITO 9,00

Bacardi Carta Blanca Rum, Läuterzucker
frische Minze, frischer Limettensaft & Soda

GIN FIZZ 9,00

Bombay Sapphire Gin, frischer Zitronensaft,
Läuterzucker & Soda

DAIQUIRI 9,00

Bacardi Rum, frischer Zitronensaft
& Läuterzucker

MOSCOW MULE 9,00

Grey Goose, Ginger Beer
& frischer Limettensaft

HEILIGGEIST ALKOHOLFREI 6,00

Johannisbeersaft, Minze, Limettensaft & Tonic

HEILIG GEIST GASTRONOMIE GMBH
Rentengasse 2 | 55116 Mainz
Telefon 06131 225757

Reservierungen an
RESERVIERUNG@HEILIGGEIST.DE
oder online über unser Homepage
WWW.HEILIGGEIST.DE

Folgen Sie uns auf
INSTAGRAM & FACEBOOK



HEILIGGEIST
RESTAURANT

Alle Preise in Euro inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service.

Wir akzeptieren Kartenzahlung mit EC, Master, Visa und AMEX ab 10 Euro.

Allergenkarte auf Anfrage | Stand 09/2023 | Änderungen, Schreibfehler und Irrtümer vorbehalten.

1 Koffeinhaltig | 2 mit Farbstoff | 3 mit Aspartam | 4 Taurin | 5 Konservierungsstoff | 6 Antioxidationsmittel | 7 Chininhaltig

Vorspeisen

Focaccia 4,50

hausgemacht mit Rosmarin, Meersalz & Olivenöl

Oliven 5,00

grüne und schwarze Oliven in Kräutern & Olivenöl

Spundekäs 7,50

Frischkäsespezialität mit Brezelchen

Vorspeisenplatte 19,50

luftgetrockneter Aufschnitt, mariniertes Gemüse, Oliven, Käse, Dip & Baguette

Kürbissuppe 7,50

Hokaido Kürbis, Kokosmilch & Kürbisöl

Burrata 14,00

Tomatencarpaccio, frischer Basilikum & Balsamico Perlen

Gebeitzer Lachs 17,50

mit Gin gebeitz, Linsensalat, Avocado-creme & Meerrettich

Thunfisch-Tatar 17,50

handgeschnittener Thunfisch, mariniert in Soja-Ingwer-Limetten-Dressing & Avocado-creme

Salate

Bunter Marktsalat 14,00

saisonale Salatmischung, mit Rohkostgemüse, Salatkerne & Hausdressing

Salat Ziegenkäse 17,50

karamellisierte Ziegenkäse, Walnüsse & Feigenmarmelade

Salat Backhendl 19,50

unser Bunter Marktsalat mit Backhendl

Caesar Salad 19,50

Romanasalat in Caesar-Dressing, Speck, Croutons, Grana Padano & Backhendl

Beilagensalat 5,00

saisonale Salatmischung, mit Rohkostgemüse, Salatkerne & Hausdressing

Hauptspeisen

Rinderfilet 37,00

Argentisches Grass-fed Beef & Kartoffelpüree mit Trüffel

Rumpsteak 34,00

Argentisches Grass-fed Beef mit Schmorzwiebeln, Thymiankartoffel & Rotweinjus

Wiener Schnitzel 27,00

vom Kalb mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren

Semmelschnitte 17,50

hausgemacht und in Butter angebraten mit einer Champignon-Rahmsoße

Tomahawk vom Duroc-Schwein 27,50

Thymiankartoffel & Chilibutter

Coq au Riesling 23,00

Karotten, Scharlotten, Rahm & Kartoffelpüree

Curry vegan 17,50

Rotes Curry mit saisonalem Gemüse mit Basmatireis & Cashewkerne

Lachs 32,00

gegrillt mit Zitronensoße, schwarzer Risotto & wilder Brokkoli

Bandnudeln Filetspitzen 22,50

frische Tagliatelle mit Streifen vom Rinderfilet, Pilzen & Cognac-Rahmsoße

Käsespätzle 16,50

Bergkäse, Röstzwiebeln & Beilagensalat

Desserts

Schokotörtchen 10,50

mit flüssigem Kern & Vanilleeis

Crème brûlée 8,50

mit Beeren

Sorbet & Eis je Kugel 5,00

Zitrone oder Himbeer Sorbet | Vanilie oder Schokoladen Eis

Beilagen

Pommes frites mit Thymiansalz 4,50

Pommes frites mit Trüffel, Parmesan & Trüffelmayo 9,50

Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln 4,580

Wilder Brokkoli 5,00 | Rosmarinkartoffel 5,00

Ketchup, Mayonnaise 0,50 | Soßen 2,50

Getränke

WEISSWEIN

Riesling trocken

0,1l 3,30 | 0,2l 5,80 | 0,75l 21,00

Riesling Kabinett halbtrocken

0,1l 3,80 | 0,2l 6,60 | 0,75l 24,00

Grauburgunder trocken

0,1l 3,30 | 0,2l 5,80 | 0,75l 21,00

Braunewell Rheinhessen

Sauvignon Blanc trocken

0,1l 4,20 | 0,2l 7,40 | 0,75l 26,00

Chardonnay trocken

0,1l 4,20 | 0,2l 7,40 | 0,75l 26,00

Weedenborn Rheinhessen

Weißer Burgunder trocken

0,1l 4,20 | 0,2l 7,40 | 0,75l 26,00

Hofmann Rheinhessen

ROSÉ & ROTWEIN

Rosé halbtrocken

0,1l 3,50 | 0,2l 6,00 | 0,75l 22,00

Spätburgunder trocken

0,1l 3,50 | 0,2l 6,00 | 0,75l 22,00

Braunewell Rheinhessen

Cuvée Ursprung trocken

0,1l 4,20 | 0,2l 7,40 | 0,75l 26,00

Schneider Pfalz

Primitivo IGP, trocken

0,1l 3,90 | 0,2l 6,90 | 0,75l 24,00

Feudi di San Marzano Apulien

Nero d'Avola DOC trocken

0,1l 4,20 | 0,2l 7,40 | 0,75l 26,00

Baglio di Pianetto Sizilien

WEINSCHORLE 0,4l

Riesling 6,00

Grauburgunder 6,00

Rosé 6,60

Braunewell Rheinhessen

SEKT

Riesling Sekt brut 0,1l 5,50

Flasche 0,75l 32,00

Rosé Sekt brut

Flasche 0,75l 36,00

Braunewell Rheinhessen

CHAMPAGNER FL.0,75l

Delamotte BdB brut 84,00

Ruinart BdB brut 160,00

Ruinart Rosé brut 160,00

BIER

Pils vom Fass

Binding Römer 0,3l 3,80 | 0,5l 5,40

Helles vom Fass

Allgäuer Büble 0,3l 3,80 | 0,5l 5,40

Weissbier vom Fass

Allgäuer Büble 0,5l 5,40

Craft Bier Indian Pale Ale

Braufactum Progusta Fl. 0,33l 5,60

Lager

Hop House 13 Fl. 0,3l 5,00

Alkoholfreie Biere Fl.

Allgäuer Büble Weissbier 0,5l 5,40

Clausthaler Classic 0,3l 3,80

LIMONADEN

Zitrone, Minze oder Himbeere

Hausgemacht 0,4l 5,40

Cola | Cola Zero | Schwip Schwap

Pepsi Fl 0,33l 4,00

Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic

Thomas Henry 0,2l Fl 4,00

MINERALWASSER

Classic | Naturell

Selters Fl. 0,25l 3,00 | Fl. 0,75l 7,60

SÄFTE

Weißer Traube

Weingut Braunewell 0,2l 3,60

Apfel | Schwarze Johannisbeere

Granini 0,2l 3,40

Schorlen 0,4l 4,80

HEISSE GETRÄNKE

Müller Kaffeerösterei, Bodenheim

Espresso 2,60

Espresso Macchiato 2,80

Espresso doppelt 3,90

Kaffee 2,80

Cappuccino 3,80

Latte Macchiato 4,80

Tee 3,60

Earl Grey | Pfefferminze

Grüner | Früchte

Weitere Weine & Spirituosen finden Sie auf unserer Barkarte.