



HEILIGGEIST
RESTAURANT

HEILIG GEIST GASTRONOMIE GMBH
RENTENGASSE 2 | 55116 MAINZ
TELEFON 06131.225757
WWW.HEILIGGEIST.DE
INFO@HEILIGGEIST.DE

Alle Preise in Euro inklusive 19% MwSt. und Service
Wir akzeptieren Kartenzahlung mit EC, Master, Visa und
American Express ab 10 Euro
Allergenkarte auf Anfrage | Stand 04 /2024
Änderungen, Schreibfehler und Irrtümer vorbehalten

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

APERITIF

APEROL SPRITZ 8,00

Eine Verkörperung der italienischen Dolce Vita, dieser erfrischende Cocktail mit seiner leuchtenden orangefarbenen Nuance und den fruchtigen Aromen von Bitterorangen und Kräutern verkörpert die süße Leichtigkeit des italienischen Lebensstils.

APEROL | SECCO | SODA

Spritz Variationen mit
CAMPARI | NOLLY PART AMBRÉ | LIMENCELLO

APEROL TOWER 8 Drinks 60,00 | 12 Drinks 80,00
Sharing is caring

NEGRONI 9,00

Ein klassischer italienischer Aperitif, die leuchtend rote Farbe und die markanten Aromen von Bitterorange, Kräutern und Gewürzen machen den Negroni zu einem zeitlosen Genuss.

BOMBAY SAPPHIRE | VERMUTH BLEND | CAMPARI

GIN TONIC 9,00

Ein zeitloser Drink, mit den aromatischen Facetten von Zitrus und Wacholder, begleitet von der belebenden Kohlensäure des Tonics.

BOMBAY SAPPHIRE | THOMAS HENRY TONIC WATER

PREMIUM VARIANTE 12,00

HENDRICKS | GIN MARE | SUL | MONKEY 47

LILLET WILD BERRY 8,00

Eine verlockende Fusion aus dem französischen Aperitif Lillet und wilden Beeren, verkörpert Eleganz und erfrischende Raffinesse.

LILLET BLANC | THOMAS HENRY WILD BERRY

DRY MARTINI 9,00

Nicht nur ein Getränk, sondern eine Ikone. Die kristallklare Eleganz des Getränks, perfekt gekühlt und mit einem Hauch von Zitronenzeste garniert, betont die Nuancen des Gins und die subtile Bitterkeit des Wermuts.

BOMBAY SAPPHIRE | MARTINI WERMUT

Auch in der Bond-Version als Vodka Martini

selbstverständlich **shaken, not stirred**

GREY GOOSE | MARTINI WERMUT

SEKT 6,00

Der Rieslingsekt vom Weingut Braunewell aus Rheinhessen, präsentiert sich als exquisiter Genuss mit feiner Perlage und subtilen Aromen. Die goldene Brillanz reflektiert die sorgfältige Handwerkskunst dieses Sekts.

FLASCHE 0,75L 34,00

Für den besonderen Anlass bietet unsere Weinkarte eine Auswahl an Champagner u.a.

CHAMPAGNER 96,00

DELAMOTTE BLANC DES BLANCS BRUT FLASCHE 0,75L

SPARGELKARTE

STANGENSPARGEL 24,50

bester deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

EXTRAS Schinken 100g 34,50 | Wiener Schnitzel 100g 37,50 | gebeitzer Lachs 100g 34,50

Rumpsteak 125g 40,50 | Rinderfilet 150g | 46,50

SPARGELRISOTTO 24,50

weißer und grüner Spargel in cremigem Risotto mit Parmesan

mit Lachsfilet 37,50

VORSPEISEN

FOCACCIA 5,80

hausgemachtes Fladenbrot garniert mit Rosmarin, Meersalz & Olivenöl

OLIVEN 5,80

Oliven in Kräutern und Olivenöl

SPUNDEKÄS 6,80

Frischkäsespezialität mit Brezelchen

VORSPEISENPLATTE 19,50

Serrano Schinken, Käseauswahl, Rohkost, Spundekäs, Oliven, Dip & Baguette

SPARGELCREMESUPPE 10,50

Bärlauchöl & Croûtons

BURRATA 14,50

auf bunten Kirschtomaten, Petersilien-Pesto & Balsamico Perlen

SPARGELSALAT 18,50

weißer und grüner Spargel, Zitronen-Vinaigrette, Feta, Erdbeeren & Basilikum

THUNFISCHTATAR 16,50

Sojasoße, Limette, Sesamöl, Avocadocreme & frittierte Reismudeln

SALATE

BUNTER MARKTSALAT VEGAN 13,00

saisonale Salatmischung, mit Rohkostgemüse, Salatkerne & Hausdressing

mit gratiniertem Ziegenkäse 18,50

mit Hähnchenbrustfilet 18,50

CAESAR SALAD 21,00

Romanasalat in Caesar-Dressing, Speck, Croûtons, Grana Padano mit Hähnchenbrust

BEILAGENSALAT VEGAN 6,50

saisonale Salatmischung, mit Rohkostgemüse & Hausdressing

HAUPTSPEISEN

RINDERFILET 42,00

zartes Steak aus der Rinderlende vom Grass-fed Beef dazu Kartoffelpüree mit Trüffel & Rotweinjus

RUMPSTEAK 38,00

saftiges Steak vom Rinderrücken vom Grass-fed Beef mit Schmorzwiebeln, Rosmarinkartoffel & Rotweinjus

MEDAILLONS VOM LAMM 29,00

Steak aus dem Rücken, mit Rosmarinkartoffel & Bärlauchbutter

WIENER SCHNITZEL 28,50

vom Kalb mit knuspriger Panade, Kartoffelsalat & Zitrone

COQ AU VIN 19,50

zarte Hähnchenschenkel in Rotweinsoße mit Kartoffelpüree & karamellisierte Karotten

KALBSGESCHNETZELTES 24,00

in einer Pilz-Rahmssoße mit hausgemachten Linguine

LINGUINE TRÜFFEL 22,50

hausgemachte Pasta mit schwarzem Trüffel in Butter, Trüffelöl & Parmesan

CAMPANELLE LACHS 25,50

haugemachte Pasta mit Lachswürfel in einer Tomaten-Sahnesoße mit Erbsen & Parmesan

CURRY VEGAN 18,00

saisonales Gemüse in rotem Curry, Kokosmilch, Basmatireis, Koriander & Cashewkerne mit Hähnchenbrustfilet 23,50

KÄSESPÄTZLE 14,50

Bergkäse & Röstzwiebeln

DESSERTS

QUARKMOUSSE 9,00

mit Rhabarber-Erdbeeren-Kompott & Crumble

CRÈME BRÛLÉE 9,00

mit Orangen

SORBET je Kugel 6,00

Zitrone

Himbeer

EISCREME je Kugel 6,00

Vanille

Schokoladen

BEILAGEN & EXTRAS

POMMES FRITES 5,00

TRÜFFEL POMMES MIT PARMESAN 12,50

KARTOFFELPÜREE MIT RÖSTZWIEBLEN 5,00

ROSMARINKARTOFFEL 5,50

GRÜNER SPARGEL 7,50

KETCHUP | MAYONNAISE 0,80

PREISELBEEREN 1,50

RAHMSOSSE 3,00

ROTWEINJUS 3,00

PILZRAHM 4,00

DIGESTIF

OBSTBRAND VON VALLENDAR 2cl 4,50

HIMBEERGEIST

WILLIAMS-CHRIST

HASELNUSS

GRAPPA 2cl

CHARDONNAY NONINO 4,00

MORBIDA MARZADRO 4,50

LE DICIOTTO LUNE 4,50

JÄGERMEISTER ² 2cl 3,50

FRANGELICO 2cl 3,50

AVERNA ² 4cl 6,00

HENNESSY COGNAC 4cl 14,00

CARDINAL MENDOZA BRANDY 4cl 12,00