

APERITIF

CHAMPAGNER

LAURENT-PERRIER HERITAGE 0,1L | **16,00**

„Das Einzige, was ich in diesem Leben bereue, ist,
nicht genug Champagner getrunken zu haben“

(John Maynard Keynes)

FLASCHE 0,75L 98,00

APEROL SPRITZ

APEROL | SECCO | SODA | 8,60

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.

Spritz Variationen mit

CAMPARI | NOLLY PRAT AMBRÉ | LIMONCELLO

APEROL TOWER

8 Drinks 60,00 | 12 Drinks 78,00

Sharing is caring

NEGRONI

BOMBAY SAPPHIRE | MARTINI RUBINO | CAMPARI | 10,00

Ein klassischer italienischer Aperitif. Die leuchtend rote Farbe

und die markanten Aromen von Bitterorange,

Kräutern und Gewürzen machen den Negroni zu einem zeitlosen Genuss.

GIN TONIC

BOMBAY SAPPHIRE | THOMAS HENRY TONIC WATER | 9,00

Ein zeitloser Drink, mit den aromatischen Facetten

von Zitrus und Wacholder, begleitet von der

belebenden Kohlensäure des Tonics.

PREMIUM VARIANTE 12,00

HENDRICKS | GIN MARE | SUL | MONKEY 47

LILLET WILD BERRY

LILLET BLANC | THOMAS HENRY WILD BERRY | 8,60

Eine verlockende Fusion aus dem französischen Aperitif Lillet

und wilden Beeren, verkörpert Eleganz und erfrischende Raffinesse.

DRY MARTINI

BOMBAY SAPPHIRE | MARTINI EXTRA DRY | 12,00

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.

Auch in der Bond-Version als Vodka Martini selbstverständlich

shaken, not stirred

GREY GOOSE | MARTINI EXTRA DRY

SEKT

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.

0,1L 7,00 | FL. 0,75L 42,00



HEILIGGEIST
RESTAURANT

HEILIG GEIST GASTRONOMIE GMBH

RENTENGASSE 2 | 55116 MAINZ

TELEFON 06131.225757

WEB WWW.HEILIGGEIST.DE

EMAIL 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 06/2025

Unsere AGB's sind die Grundlage unseres Angebotes.

Änderungen, Schreibfehler und Irrtümer vorbehalten

1 Koffeinhaltig | 2 mit Farbstoff | 3 mit Aspartam | 4 Taurin

5 Konservierungsstoff | 6 Antioxidationsmittel | 7 chininhaltig

VORSPEISEN

PAIN À LA COCOTTE

Kleines Sauerteigbrot | Meersalzbutter | 7,50

OLIVEN

Kräuter | Olivenöl | 7,00

SPUNDEKÄS

Frischkäsespezialität | Brezelchen | 9,50

KALTE GURKENSUPPE

Joghurt | Dill | Croûtons | 7,50

PULPO SALAT

Grüner Spargel | Tomaten | Staudensellerie | Rote Zwiebeln | 17,50

FENCHELSALAT VEGAN

Orange | Rote Zwiebeln | Pinienkerne | 14,50

BURRATA

Tomatensalat | Basilikum | 16,50

RINDERTATAR

Kapern | Senf | Schalotten | Eigelb | 17,50

ETAGERE

für 2 bis 3 Personen

Burrata | Pulpo Salat | Rindertatar | 38,50

SALATE

MARKTSALAT MIT ZIEGENKÄSE

saisonale Salatmischung | Rohkostgemüse
gratinierter Ziegenkäse | Salatkerne | Hausdressing | 18,50

CAESAR SALAD

Romanasalat | Caesar-Dressing | Speck
Croûtons | Grana Padano | Hähnchen | 21,00

CROUSTARTE

Unsere hauseigene Teigspezialität,
knusprig gegrillt, mit fruchtigen Tomaten, Kräutern & Käse

BURRATA

Cherrytomaten | Basilikum | 22,50

PIKANT

Spianata piccante | rote Zwiebeln | Chilisoße | 19,50

ZIEGENKÄSE

Getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Babyspinat | 19,50

HAUPTSPEISEN

FILET MIGNON

Rinderfilet | Grass-Fed Beef | Kräuterbutter | 39,50

STEAK FRITES

Sirloin Steak | Tranchiert | Grüne Peffersauce
Pommes frites | 36,50

BOEUF BOURGUIGNON

Schalotten | Champignons | Kartoffelpüree | 28,00

WIENER SCHNITZEL

Kalbsoberschale | Kartoffelsalat | Zitrone | 32,00

BACKFISCH

Kabeljau in Backteig | Kartoffelsalat | Remoulade | 28,00

ZITRONENHÄHNCHEN

Hähnchenkeule | Karpfen | Rosmarinkartoffeln | 26,00

KABELJAU

Fenchel | Tomaten | Bratkartoffeln | 32,50

LINGUINE TRÜFFEL

Hausgemachte Pasta
Schwarzer Sommertrüffel | Parmesan | Sahne | 22,50

CAMPANELLE RINDERFILET

Haugemachte Pasta
Rinderfiletstreifen | Pilzrahmsauce | Parmesan | 26,50

GEMÜSECURRY VEGAN

rotes Curry | Kokosmilch | Basmatireis
Koriander | Zwieblen | 17,50
+ HÄHNCHEN 22,50

BEILAGEN & EXTRAS

Pommes Frites 5,00

Parmesan-Pommes mit Trüffelmayonnaise 9,50

Kartoffelpüree 5,00

Bratkartoffeln 5,00

Rosmarinkartoffeln 5,00

Beilagensalat 6,50

Grüner Spargel 7,50

Preiselbeeren 1,50

Rotweinjus 3,00

PilzRahmsauce 4,00

Grüne Peffersauce 4,00

Kräuterbutter 1,50

Ketchup 0,80

Mayonnaise 0,80

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND

Espresso | Mini Desserts | 7,50

QUARKMOUSSE

Orangen | Crumble | 9,00

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | Vanille | 9,00

BROWNIE

Schoko Ganache | Vanilleeis | 12,00

SPAGHETTI-EIS

Vanille | Erdbeersauce | Kokosraspeln | 12,00

PROSECCO-ZITRONEN-SORBET

Mit hausgemachtem Limoncello | 10,00

DESSERT COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI

Espresso | Grey Goose Wodka | Espressolikör | Zucker | 12,00

DIGESTIF

OBSTBRAND 2cl 4,50

- Himbeergeist
- Williams-Christ
- Haselnuss

GRAPPA

Chardonnay Nonino 2cl 4,00

Le Diciotto Lune 2cl 4,50

LIKÖRE

Jägermeister ² 2cl 3,50

Frangelico 2cl 3,50

Averna ² 4cl 6,00

COGNAC

Hennessy 4cl 14,00

BRANDY

Cardinal Mendoza 4cl 12,00