



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

## STANGENSPIRGEL 22,50

bester deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

**EXTRAS** Schinken 100g 32,50 | Wiener Schnitzel 100g 34,50 | gebeitzter Lachs 100g 34,50

## 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

### DREIERLEI DIPS 8,80

Spundekäs | Kräuterdip | Hummus

### SERRANO SCHINKEN 12,80

18 Monate gereift, frisch aufgeschnitten

### SPARGELCREMESUPPE 9,50

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, Avocado-creme & frittierte Reismudeln

### ETAGERE für 2 bis 3 Personen 36,50

Serrano Schinken | Burrata | Thunfisch- tatar

## 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 18,50

zarte Hähnchenschenkel in Rotweins- soße mit Kartoffelpüree & karamellierte Karotten

### KALBSGESCHNETZELTES 24,00

in einer Pilz-Rahms- soße mit Spätzle

### SPARGELRISOTTO 24,50

weißer und grüner Spargel in cremigem Risotto mit Parmesan mit Lachsfilet

### LINGUINE TRÜFFEL 22,50

hausgemachte Pasta mit schwarzem Trüffel in Butter, Trüffelöl & Parmesan

### CAMPANELLE LACHS 24,50

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

### CURRY VEGAN 17,50

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

### 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

## COCKTAIL & DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE MARTINI 12,00

Baileys | Vanilie Wodka | Schokoladenlikör

### LIQUID TIRAMISU 12,00

Espresso | Amaretto | Schokoladenlikör Rumchata

### ESPRESSO MARTINI 10,00

Espresso | Grey Goose Wodka | Kaffeelikör

## BEILAGEN & EXTRAS

### POMMES FRITES 5,00

### TRÜFFEL POMMES MIT PARMESAN 12,50

### KARTOFFELPÜREE MIT RÖSTZWIEBLEN 5,00

### ROSMARINKARTOFFEL 5,50

### GRÜNER SPARGEL 9,50

### WEISSER SPARGEL 9,50

### KETCHUP | MAYONNAISE 0,80

### PREISELBEEREN 1,50

### ROTWEINJUS 3,00

### SAUCE HOLLANDAISE 3,00

## DIGESTIF

### VALLENDAR OBSTBRAND 2cl 4,50

HIMBEERGEIST

WILLIAMS-CHRIST

HASELNUSS

### CHARDONNAY NONINO GRAPPA 2cl 4,00

### MORBIDA MARZADRO GRAPPA 2cl 4,50

### LE DICIOTTO LUNE GRAPPA 2cl 4,50

### JÄGERMEISTER <sup>2</sup> 2cl 3,50

### FRANGELICO 2cl 3,50

### AVERNA <sup>2</sup> 4cl 6,00

### HENNESSY COGNAC 4cl 14,00

### CARDINAL MENDOZA BRANDY 4cl 12,00