

# Aperitifs & Cocktails

## **SPRITZ 8,00**

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

## **LILLET WILD BERRY 8,00**

Lillet, Thomas Henry Wild Berry & Beeren

## **NEGRONI 9,50**

Campari, Wermut Blend & Bombay Sapphire Gin

## **GIN TONIC 9,50**

Bombay Sapphire, Thomas Henry Tonic Water & Limette

## **ROSE TONIC 8,50**

Rosé Wein, Tonic Water & Grapefruit

## **FRENCH 75 12,50**

Bombay Sapphire Gin, Zuckersirup, Zitronensaft & Sekt

## **ESPRESSO MARTINI 10,00**

Espresso, Grey Goose Wodka & Kaluha Kaffeeликör

## **MAI TAI 12,00**

Hauseigener Rum Blend, Orangenlikör,  
Amaretto & frischer Limettensaft

## **WHISKEY SOUR 10,00**

Maker's Mark Bourbon Whiskey,  
Läuterzucker & frischer Zitronensaft

## **MOJITO 10,00**

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

## **GIN FIZZ 10,00**

Bombay Sapphire Gin, frischer Zitronensaft,  
Läuterzucker & Soda

## **DAIQUIRI 10,00**

Bacardi Rum, frischer Zitronensaft  
& Läuterzucker

## **MOSCOW MULE 9,50**

Grey Goose, Ginger Beer  
& frischer Limettensaft

## **HEILIGGEIST ALKOHOLFREI 7,00**

Johannisbeersaft, Minze, Limettensaft & Tonic

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

Reservierungen an  
[RESERVIERUNG@HEILIGGEIST.DE](mailto:RESERVIERUNG@HEILIGGEIST.DE)  
oder online über unser Homepage  
[WWW.HEILIGGEIST.DE](http://WWW.HEILIGGEIST.DE)

Folgen Sie uns auf  
INSTAGRAM & FACEBOOK



**HEILIGGEIST**  
RESTAURANT

Alle Preise in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer und Service.

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

Allergenkarte auf Anfrage | Stand 01/2024 | Änderungen, Schreibfehler und Irrtümer vorbehalten.

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

## VORSPEISEN

### Focaccia 5,80

hausgemacht mit Rosmarin, Meersalz & Olivenöl

### Oliven 5,80

grüne und schwarze Oliven in Kräutern & Olivenöl

### Spundekäs 7,80

Frischkäsespezialität mit Brezelchen

### Vorspeisenplatte 19,50

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

### Kürbissuppe 8,50

Hokkaido Kürbis, Kokosmilch, Kürbisöl & Kürbiskerne

### Burrata 15,00

Tomatencarpaccio, frischer Basilikum & Balsamico Perlen

### Lachscarpaccio 17,50

gebeizter Lachs, Crème fraîche, Olivenöl, Zitrone & Dill

### Rindertatar 18,50

Dijonsenf, Schalotten, Kapern, Gurken, Eigelbcreme & Brotchip

### Ziegenkäse 18,00

karamellierter Ziegenkäse, Spinatsalat, Rote Bete & Feigenmarmelade

## SALATE

### Bunter Marktsalat 14,00

saisonale Salatmischung, mit Rohkostgemüse, Salatkerne & Hausdressing

### Caesar Salad 22,00

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

### Beilagensalat 6,00

saisonale Salatmischung, mit Rohkostgemüse, & Hausdressing

## HAUPTSPEISEN

### Rinderfilet 42,00

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

### Rumpsteak 38,00

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

### Wiener Schnitzel 29,00

vom Kalb mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren

### Semmelschnitte 19,80

hausgemacht, in Butter angebraten auf einer Champignon-Rahmsoße

### Tomahawk vom Duroc-Schwein 29,00

aus dem Schweinerücken mit langem Knochen, mit Rosmarinkartoffel & Chilibutter

### Coq au Vin 26,00

Kartoffelpüree, karamellierte Karotten & Rotweinsoße

### Curry vegan 19,50

saisonales Gemüse in rotem Curry, Kokosmilch, Basmatireis & Cashewkerne

### Lachs 32,00

gegrillt auf Zitronenrisotto & weißer Tomatenschaum

### Rindergeschnetzeltes 19,80

auf Spätzle mit Champignon-Rahmsoße

### Käsespätzle 14,50

Bergkäse & Röstzwiebeln

## DESSERTS

### Brownie 11,80

saftiger Schokoladenkuchen mit cremiger Ganache & Vanilleeis

### Crème brûlée 9,50

mit Beeren

### Sorbet & Eis je Kugel 6,00

Zitronen oder Himbeer Sorbet | Vanille oder Schokoladen Eis

## BEILAGEN

### Pommes frites 5,00

Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln 5,0  
Grillgemüse 5,50 | Rosmarinkartoffel 5,50  
Ketchup oder Mayonnaise 0,80  
Soßen 3,00

## GETRÄNKE

### WEISSWEIN

#### Riesling

0,1l 3,50 | 0,2l 5,80

#### Grauburgunder trocken

0,1l 3,50 | 0,2l 5,80

#### Riesling Kabinett halbtrocken

0,1l 4,00 | 0,2l 6,80

#### Braunewell Rheinhessen

#### Sauvignon Blanc trocken

0,1l 5,00 | 0,2l 9,00

#### Knewitz Rheinhessen

#### Chardonnay trocken

0,1l 4,80 | 0,2l 8,40

#### Abbotts & Delaunay Frankreich

#### Weißer Burgunder trocken

0,1l 4,40 | 0,2l 7,80

#### Hofmann Rheinhessen

### WEINSCHORLE 0,4l

#### Riesling 6,40

#### Grauburgunder 6,40

#### Rosé 7,00

### BIER

#### Pils Binding Römer

vom Fass 0,3l 4,20 | 0,5l 5,80

#### Helles Allgäuer Büble

vom Fass 0,3l 4,20 | 0,5l 5,80

#### Weissbier Allgäuer Büble

vom Fass 0,5l 5,80

#### Craft Braufactum Progusta

Indian Pale Ale Fl. 0,33l 6,80

#### Lager Hop House 13

Fl. 0,3l 5,00

#### Alkoholfrei Biere Fl.

Allgäuer Büble Weissbier 0,5l 5,40

Clausthaler Classic 0,5l 5,40

### WASSER

#### Selters Mineralwasser

Classic | Naturell

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

#### Mainzer Wasser

Still | Sprudel 0,4l 3,00

### SÄFTE

#### Weißer Traube

#### Apfel | Schwarze Johannisbeere

0,2l 3,40 | Schorlen 0,4l 4,80

### ROSÉ & ROTWEIN

#### Rosé halbtrocken

0,1l 4,00 | 0,2l 6,80

#### Spätburgunder trocken

0,1l 4,00 | 0,2l 6,80

#### Braunewell Rheinhessen

#### Cuvée Ursprung trocken

0,1l 5,00 | 0,2l 9,00

#### Schneider Pfalz

#### Primitivo IGP, trocken

0,1l 4,40 | 0,2l 7,60

#### Feudi di San Marzano Apulien

#### Syrah trocken

0,1l 5,00 | 0,2l 9,00

#### Abbotts & Delaunay Frankreich

### SEKT &

### CHAMPAGNER

#### Riesling Sekt brut 0,1l 5,50

Flasche 0,75l 32,00

#### Rosé Sekt brut

Flasche 0,75l 36,00

#### Braunewell Rheinhessen

#### Delamotte Champagner 96,00

Blanc des Blancs brut FL.0,75l

### LIMONADEN

#### Zitrone, Minze oder Himbeere

Hausgemacht 0,4l 5,60

#### Cola | Cola Zero | Schwip Schwap

Pepsi Fl 0,33l 4,00

#### Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic

Thomas Henry 0,2l Fl 4,00

### HEISSE GETRÄNKE

#### Espresso 3,00

#### Espresso Macchiato 3,20

#### Espresso doppelt 4,40

#### Kaffee Creme 3,20

#### Cappuccino 4,40

#### Latte Macchiato 5,20

#### Tee 4,00

Earl Grey | Pfefferminze

Grüner | Früchte

**Flaschenweine & Spirituosen finden  
Sie auf unserer Barkarte.**