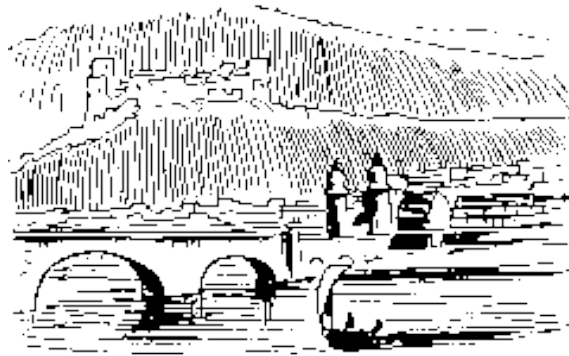


,S WAR HEIDELBERG, DAS SICH ERWÄHLTEN  
ALS FREUDENORT DIE NEUVERMÄHLTEN.....  
(WILHELM BUSCH, DIE FROMME HELENE)



## DIE FEIERMAPPE FÜR JEDEN ANLASS !

Egal ob nach dem Standesamt, nach der Kirche, zum Geburtstag, zur Taufe, zur Konfirmation oder Kommunion, zum Examen und, und, und.....

Es ist immer unsere Absicht Ihr Fest zu etwas Besonderem zu machen, Ihnen schwerelose Stunden zu bereiten in denen eines im Mittelpunkt steht :  
Sie als Gast !

Für einen ersten Überblick haben wir unsere Leistungen und Angebote für Sie zusammengestellt.  
Natürlich passen wir unsere Vorschläge Ihren Wünschen individuell an.

## DIE ÖRTLICHKEIT !

Das Wirtshaus zum Nepomuk befindet sich in unserem „Hotel zur Alten Brücke“ – direkt an dieser berühmten Heidelberger Sehenswürdigkeit !

Ein saniertes Handelshaus aus dem Jahr 1708 bietet den stilvollen Rahmen für Ihre Feier im Landhaus- oder Vintagestil !

Mehr romantische Heidelberger Altstadt geht kaum !

## DAS WIRTSCHAUS

Kapazität 60 – 80 Personen

Tanzfläche ca.16 qm

Mindestumsatz € 7.800

(nicht bei Mittagsveranstaltungen bis 17.00)

Nachzuschlag ab 00:00 Uhr € 150.- pro angefangener Stunde für alle anwesenden Mitarbeiter

## DIE JAGDSTUBE

Kapazität 20 - 45 Personen

Tanzfläche ca. 12 qm

Mindestumsatz € 2.600

(nicht bei Mittagsveranstaltungen bis 17.00)

Nachzuschlag ab 00:00 Uhr € 150.- pro angefangener Stunde für alle anwesenden Mitarbeiter

## DIE TERRASSE

Direkt vor dem Haus gelegen der ideale Rahmen für einen stilvollen Empfang vor der Feier im Wirtshaus oder ein sommerliches Essen bis zu 50 Personen !

## DER INNENHOF

Unser Romantischer Fachwerkkinnenhof – der Volltreffer für ein wunderbares Menü u.a. nach dem Standesamt für bis zu 30 Personen. Abends perfekt für den Empfang Ihrer Gäste mit anschließender Feier in der Jagdstube !



## KAFFEE & KUCHEN

### KUCHENBUFFET

Gerne stellen wir Ihnen eine Kuchenauswahl zur Verfügung mit max. 6 gemischten Kuchen (2,5 Stück pro Person) € 11,00 pro Person

### EIGENER KUCHEN

Wenn bei Festen die Verwandtschaft dem „Back-Wahn“ verfällt möchten wir dem nicht im Wege stehen.

Bei mitgebrachtem Kuchen berechnen wir einen Gedeckpreis von € 5,50 pro Person. Dieser beinhaltet das Schneiden des Kuchens, Kuchenservice sowie das Bereitstellen und das Spülen von Tellern und Besteck.

Selbstverständlich können Sie den restlichen Kuchen wieder mit nach Hause nehmen. Denken Sie hierbei an geeignete Gefäße mitzubringen.

JETZT WIRD'S ERNST.....

## MENÜVORSCHLÄGE

### MENÜ 1

€ 58,00

Gratinierter Ziegenkäse mit Tessiner Feigensenf & Salatgarnitur

\*\*\*

Tranchen vom Rinderfilet  
mit Balsmicozwiebelchen , knackigem Pfannengemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse mit Beerenkompott

### MENÜ 2

€ 45,00

Salat der Saison mit gebratenen Pilzen und unserem Hausdressing

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet mit Cognacrahmsoße, knackiges Pfannengemüse  
und handgemachten Spätzle

\*\*\*

Crème brûlée mit feinsten Tahitivanille und frischen Beeren

### Menü 3

€ 45,00

Italienisches Gemüse mit lauwarmen Mozzarella,  
Balsamicodressing, geröstetes Weißbrot

\*\*\*

Mit Spinat gefüllte Maispouardenbrust, knackiges Pfannengemüse und Gnocchi

\*\*\*

Hausgemachte Tiramisu

MENÜ 4

€ 48,00

Salat der Saison mit gebratenen Pilzen und unserem Hausdressing

\*\*\*

Tranchen vom Rinderrücken mit Rosmarinjus, knackigem Pfannengemüse & ungeschälten Ofenkartöfelchen

\*\*\*

Karamalisierte Apfeltarte mit Vanilleeis

MENÜ 5

€ 52,00

Tomatenessenz mit Basilikumnocken

\*\*\*\*

Tranchen vom Kalbsrücken an Balsamicojus, knackiges Pfannengemüse & Petersilienrisotto

\*\*\*

Pflaumenparfait mit marinierten Früchten

MENÜ 6

€ 59,00

Gemischter Salat mit Speck & Croutons

\*\*\*

Schwäbische Hochzeitssuppe  
(Markklößchen, Grienocken, Flädle)

\*\*\*

Gemischter Braten  
(Kalb, Schwein, Rind)  
Mit Rahm- & Bratensoße, Spätzle & Knödelchen

\*\*\*

Apfelstrudel & Vanillesoße

## WEITERE SPEISENVORSCHLÄGE

### VORSPEISEN

Lachstartar mit Limette, Dill – Joghurtcreme und frischem Meerrettich

Seezungenröllchen auf Gurkensalat

Terrine vom Tafelspitz mit Preiselbeeren und Meerrettich

Galantine von der Maispoularde mit marinierten Austenpilzen

### SUPPEN

Thai – Currysüppchen mit Garnelenspieß

Schwäbische Hochzeitssuppe

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbisöl  
(Saisonal)

Spargelcremesüppchen  
(Saisonal)

### FLEISCH

Rinderfilet am Stück rosa gebraten mit Spätburgundersoße und hausgemachten  
Spätzle

Poulardenrollbraten gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten und  
Gnocchi

Lammrücken unter der Kräuterkruste auf Ratatouille & Limonenpolenta

Tranchen vom Rinderrücken auf rahmigen Weisskohl mit hausgemachten  
Reibekuchen

Schweinefilet im Blätterteigmantel auf knackigem Pfannengemüse

## FISCH

Medaillon vom Lachs auf Meerrettichschaum und Kartoffelchen

Zanderfilet an Rote-Beetesoße und Petersilienrisotto

Seeteufel mit Paprikaschaum & Kartoffelgratin

## VEGETARISCH

Ratatouille Lasagne mit gemischtem Marktsalat

Gratinierter Ziegenkäse mit Tessiner Honigsenf  
auf hausgemachtem Reibekuchen

Pfannekuchen gefüllt mit Gemüsebolognese

Spargel im Schlafrock  
(Saisonal)

## DESSERT

Arme Ritter mit Vanillesoße

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster und Apfelmus

Panna Cotta mit marinierten Beeren

Erdbeer – Tiramisu

Gerne besprechen wir mit Ihnen auch ein Dessertbuffet !



## MITTERNACHTSIMBISS

Großes Käsebrett mit Brot, Butter, Trauben, karamellisierten Nüssen & diversen Chutneys

€ 8,50 pro Person

Currywurst mit hausgemachter Soße & Brötchen

€ 8,50 pro Person

Chili con Carne mit Brot

€ 8,50 pro >Person

## KINDERMENÜS

Buchstabensuppe

\*\*\*\*

Kinderschnitzelchen mit hausgemachten Spätzle und Rahmsauce

\*\*\*

Vanilleis mit warmer Schokoladensauce

€ 21,50 pro Kind

Tomatensuppe

\*\*\*

Hausgemachte Hähnchennuggets mit Petersilienkartöfelchen

\*\*\*\*

Vanilleeis mit Himbeeren

€ 21,50 pro Kind