

HEIDELBERG SUITES PATRIA  
HOUSE OF HÜTTER

MENU

# *Italienische Symphonie*

Euphorisch und in freudiger Erwartung heißen wir sie an Bord der "Patria" willkommen.

Betreten Sie italienischem Boden! Lebenslust und Genuss sind unser Maßstab. Lassen Sie sich vom "Dolce Vita" mitreißen und in einen mediterranen Kurzurlaub entführen.

Genießen Sie in entspannter Atmosphäre einen unvergesslichen Tag in einem Ambiente, das den Duft des Südens in sich trägt und Ihnen, so hoffen und wünschen wir, diesen für Sie zu etwas ganz Besonderem macht.

Seien sie Teil eines olfaktorischen Kaleidoskops für den Gaumen.

## ANTIPASTI MISTO

### MELANZANE AL PARMIGIANO <sup>2, 4, E, F</sup>

Auberginen in Tomatensauce, überbacken mit Parmesan  
Eggplants in tomato sauce, gratinated with parmesan cheese

9.5

### BURRATA AL TARTUFO <sup>F</sup>

mit Kirschtomaten, Trüffel und Basilikum  
with cherry tomatoes, truffle and basil

16.5

### CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA <sup>2, F</sup>

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan  
Carpaccio of fillet of beef with arugula and parmesan cheese

13

### INSALATA GRECA <sup>6, F</sup>

Salat mit Tomaten, Schafskäse, Oliven und roten Zwiebeln  
Salad with tomatoes, feta cheese, olives and red onions

13.5

### INSALATA PATRIA <sup>2, F</sup>

Salat mit Rinderfiletstreifen und Mozzarella  
Salad with beef fillet strips and mozzarella cheese

16.5

### INSALATA DI MARE <sup>M</sup>

Meeresfrüchtesalt mit Pulpo, Sepa, Gambas, Sellerie, Karotten mit Zitronen-Olivenöl  
Seafood alt with pulpo, sepa, prawns, celery, carrots with lemon olive oil

14.5

## **INTERMEZZO**

### **PENNA ALL ARRABIATA** <sup>2, 4, A, E</sup>

mit Knoblauch und Chili an Tomatensauce  
with garlic and chili on tomato sauce

**10.5**

### **TAGLIERINI AL TARTUFO** <sup>A</sup>

mit Olivenöl und schwarzem Trüffel  
with olive oil and black truffle

**19.5**

### **RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI** <sup>A</sup>

mit Steinpilzfüllung, Kirschtomaten und Rucola  
with porcini stuffing, cherry tomatoes and arugula

**16.5**

### **RISOTTO CON CAPE SANTE** <sup>F, M</sup>

gebratene Jacobsmuschel auf Rucola, verfeinert mit Kurkuma  
fried scallop on arugula, refined with turmeric

**17.5**

### **PACCHERI ALLA CARBONARA** <sup>2, 3, A, F, I</sup>

Paccherie Nudeln nach Carbonara Art: Speckwürfel, Eigelb und Sahne  
Paccherie pasta carbonara style: bacon cubes, egg yolk and cream

**14.5**

## TERRA

### COTOLETTA DI VITELLO

Kalbskotelette mit Rosmarin Drillingen und Salat  
Veal cutlet with rosemary triplets and salad

29

### OSSOBUCO ALLA MILANESE <sup>2, F</sup>

mit Parmesan-Risotto und sautiertem Blattspinat  
with parmesan risotto and sautéed spinach leaves

32

### FILETTO "PATRIA" CON VERDURE <sup>2, 5, E</sup>

Rinderfilet an Feigen-Rotweinsauce mit Gemüse  
Fillet of beef with fig and red wine sauce with vegetables

36

### CHATEAUBRIAND CON PUREA DI TARTUFO <sup>2, E, F</sup>

(FÜR 2 PERSONEN NUR NACH VORBESTELLUNG)

Rinderfilet an Trüffelpüree mit Gemüse  
Fillet of beef on truffle puree with vegetables

90

## **MARE**

### **PESCE DEL GIORNO AL FORNO** <sup>2, 6</sup>

Tagesfisch mit Kartoffeln, Tomaten, Oliven, Thymian und Kapern  
Fish of the day with potatoes, tomatoes, olives, thyme and capers

**25**

### **CODA DI ROSPO CON VERDURE** <sup>B, F</sup>

Seeteufel-Pralinen an Limettensauce auf Gemüse  
Monkfish pralines with lime sauce on vegetables

**32**

### **SALMONE AL PEPE ROSA** <sup>B, F</sup>

Lachsfilet an rosa Beeren Pfeffersauce, Blattspinat und Kartoffeln  
Salmon fillet with pink berry pepper sauce, spinach leaves and potatoes

**26**

### **BRANZINO IN CROSTA DI ERBE** <sup>A, B, E, F</sup>

**(FÜR 2 PERSONEN)**

Wolfsbarsch in Kräuterkruste mit Kartoffel-Sellerie Pürree  
Sea bass in herb crust with potato-celery puree

**75**

## **DOLCE FINALE**

**TIRAMISÙ CLASSICO** <sup>4, A, F</sup>

**6.5**

**PANNA COTTA** <sup>F</sup>

**6**

**AFFOGATO (GELATO CON CAFFÈ)** <sup>F, N</sup>

Espresso mit Eis | Espresso con gelato

**5.5**

## Zusatzstoffe & Allergen-Kennzeichnung

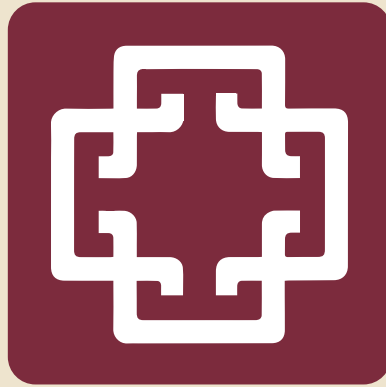
- A Getreideprodukte glutenhaltig
- B Fisch und daraus gewonnene Produkte
- C Krebstiere und daraus gewonnene Produkte
- D Schwefeldioxyde und Sulfite
- E Sellerie
- F Milch und Laktose
- G Sesamsamen
- I Eier und daraus gewonnene Produkte
- K Senf und Senfsamen
- L Soja und daraus gewonnene Produkte
- M Weichtiere
- N Koffein

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- |   |                |                 |
|---|----------------|-----------------|
| 1 = Farbstoff E100-170                          | Tomaten 2, 4   | Parmesan 2      |
| 2 = Konservierungsstoffe E100, E210-219         | Artischocken 3 | Sahne 4         |
| 3 = Antioxidationsmittel E310-312, E320         | Fisch 2        | Tortellini 2, 4 |
| 4 = Geschmacksverstärker E621 (Natriumglutamat) | Oliven 6       | Gnocchi 2, 4    |
| 5 = Schwefel E220-228                           | Thunfisch 2    | Speck 2, 3      |
| 6 = Schwärze E579-585                           | Paprika 9      | Mozzarella 2    |
| 7 = Wachs E901-904, E912-914                    | Peperoni 2     | Gorgonzola 2    |
| 8 = Phosphat E338-341, E450-452                 | Kapern 2       | Ananas 4        |
| 9 = Cellulose E460                              | Salami 2, 4    | Schafskäse 4    |

# MENU





HEIDELBERG SUITES PATRIA  
HOUSE OF HÜTTER

GETRÄNKEKARTE

## APERITIF

<b>GLAS PROSECCO</b> <sup>2</sup>	0,1 L	5.5
<b>GLAS CHAMPAGNER</b> <sup>2</sup>	0,1 L	15
<b>KIR ROYAL</b> <sup>2</sup>	0,1 L	15
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, Soda <sup>1, 2</sup>	0,2 L	6.5
<b>HUGO</b> Aperol, Prosecco, Soda	0,2 L	6.5
<b>CAMPARI</b> Soda, Orange <sup>1</sup>		6
<b>PATRIE</b> Campari, Prosecco, Martini Rosso, Soda <sup>2</sup>		8
<b>NEGRONI</b> Gin, Campari, Soda, Aperol <sup>1</sup>		8
<b>SHERRY</b> Emilio Lustau Fino   Medium	5 CL	5
<b>PORTWEIN</b> Nieport Tawny   Ruby <sup>2</sup>	5 CL	5
<b>MARTINI ROSSO DRY WEISS</b> <sup>2</sup>	5 CL	6.5

## GIN TONICS <sup>4</sup> • LONGDRINKS

<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> Tonic, England 40% <sup>4</sup>		8
<b>TANQUERAY 10</b> Tonic, England 47,3% <sup>4</sup>		12
<b>MONKEY 47</b> Tonic, Deutschland 47% <sup>4</sup>		12
<b>HENDRICKS</b> Tonic, Scotland 44% <sup>4</sup>		12

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>SAN PELLEGRINO</b> natural   sparkling	0,25 L	3
<b>SAN PELLEGRINO</b> natural   sparkling	0,75 L	6.5
<b>BITTER LEMON</b>	0,2 L	3.5
<b>GINGER ALE</b> <sup>1</sup>	0,2 L	3.5
<b>TONIC WATER</b> <sup>4</sup>	0,2 L	3.5
<b>CRODINO</b> <sup>1</sup>	0,1 L	3.5
<b>SANBITTER</b> <sup>1</sup>	0,1 L	3.5
<b>COLA   FANTA   SPRITE</b> <sup>1, 3</sup>	0,2 L	3
<b>APFELSAFT</b> naturtrüb	0,3 L	3
<b>MARACUJASAFT</b>	0,3 L	3.6
<b>RHABARBERSAFT</b>	0,3 L	3.6
<b>JOHANNISBEERSAFT</b>	0,3 L	3.6
<b>ORANGENSAFT</b> frisch gepresst	0,3 L	6

## BIERE

<b>PILS</b>	0,3 L	3.8
<b>HEFE WEIZEN</b>	0,5 L	4.5
<b>WEIZEN</b> alkoholfrei	0,5 L	4.5
<b>BIER</b> alkoholfrei	0,33 L	3.5
<b>HELLES</b> Bayreuther Hell	0,5 L	4.5

## PRICKELND <sup>2</sup>

0,1 l

0,75 l

### **PROSECCO TREVISO DOC SPUMANTE EXTRA DRY**

6

42

Le Contesse / Veneto / Italien

Rebsorte: Glera, Tankgärung bei einem Hefelager von ca. 9 Monaten

### **PINOT ROSÉ CUVÉE SPUMANTE BRUT**

7

46

Le Contesse / Veneto / Italien

Rebsorte: Pinot Nero, Pinot Bianco

### **RIESLING SEKT B.A. BRUT**

36

Weingut Reichsrat von Buhl / Pfalz

Reiches Hefearoma. Aroma nach Geräuchertem. Kantiger Wein mit Charakter

### **RUINART R DE RUINART BRUT**

140

Ruinart / Champagne / Frankreich

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Flaschengärung, Hefelager von 3 Jahren

### **ROEDERER COLLECTION 242**

110

Le Contesse / Veneto / Italien

Rebsorte: Glera, Tankgärung bei einem Hefelager von ca. 9 Monaten

### **ROEDERER BY OTT ROSÉ**

140

Le Contesse / Veneto / Italien

Rebsorte: Glera, Tankgärung bei einem Hefelager von ca. 9 Monaten

### **DOM PERIGNON BRUT**

320

Le Contesse / Veneto / Italien

Rebsorte: Glera, Tankgärung bei einem Hefelager von ca. 9 Monaten

## **WEISSWEINE OFFEN 0,2 L<sup>2</sup>**

### **WEISSER BURGUNDER TROCKEN**

Weingut Bassermann-Jordan / Pfalz

Edelstahlausbau, frisch & spritzig, zarte Zitrus-Aromatik, dezente Mineralität,  
florale Noten, fein & elegant

**6.5**

### **RIESLING TROCKEN**

Weingut am Nil / Pfalz

Edelstahlausbau, präzise, steinige Mineralität, knackige Säure, frisch-fruchtige Aromen  
von Pfirsich, Limette & Aprikose, geradlinig & schlank

**6**

### **CHARDONNAY VERONA IGT**

Azienda Agricola Gorgo / Veneto / Italien

Edelstahlausbau, Duft nach Äpfeln, reife Ananas und Grapefruit, harmonisch  
rund mit feinem Schmelz

**6.5**

### **VERMENTINO DI SARDEGNA DOC**

Sella & Mosca / Sardinien

Edelstahlausbau, lebhaft frisch, mediterrane Aromen von Zitrusfrüchten  
und einem Hauch Zitronengras

**6.5**

## **ROSÉWEINE OFFEN 0,2 L<sup>2</sup>**

### **PINOT NOIR ROSÉ TROCKEN**

Weingut Nik Weis / Mosel

Edelstahlausbau, feinfruchtige Erdbeer- und Himbeernoten, knackig frisch, saftig und elegant

**7.5**

### **DOPPIO PASSO PRIMITIVO ROSATO PUGLIA IGT**

Casa Vinicola Botter / Apulien / Italien

Edelstahlausbau, Brombeere und rote Johannisbeere, leicht süßlich und würzig, am Gaumen

**6.5**

## **ROTWEINE OFFEN 0,2 L<sup>2</sup>**

### **FEUDO BADALÀ NEGROAMARO PGLIA IGT**

San Rocco / Apulien / Italien

Edelstahl- und Holzausbau, intensive Aromen von Pflaumen, Zartbitterschokolade,  
Schwarzkirschen und Veilchen, weich und ausgewogen

**6.5**

### **TERRE DI MONTELUSA PRIMITIVO ALTOPIANO PUGLIA IGT**

Casa Vinicola Botter / Apulien / Italien

Holzausbau, stoffig, dicht und samtig, reife Frucht von Himbeeren, Pflaume und Süßkirsche,  
würzige, dezente Zimt- und Holznoten

**7.5**

## **WEISSWEIN 0,75 L<sup>2</sup>**

### **CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER TROCKEN**

Weingut Knipser / Pfalz

Edelstahlausbau, florale, würzige Noten, dezenter weißer Pfeffer, feine Säure, vollreife, gelbe Fruchtaromen

**35**

### **LAUMERSHEIMER RIESLING VOM KALKSTEINFELS TROCKEN**

Weingut Philipp Kuhn / Pfalz

Edelstahl- und Holzausbau, mineralisch und finessenreich, Pfirsich, Aprikose und Limette

**36**

### **MÜLLER THURGAU TROCKEN**

Weingut Bernhard Huber / Baden

Edelstahlausbau, zarte Blütenaromen, Noten heimischer Früchte, saftige Frische, brillante Finesse

**41**

### **LEIMENER HERRENBERG SAUVIGNON BLANC TROCKEN**

Weingut Seeger / Baden

Edelstahl- und Holzausbau, Johannisbeere, Ananas, Holunderblüte und Stachelbeere, vanilliges Holz

**47**

### **AUF DER MAUER RIESLING TROCKEN**

Weingut Bassermann-Jordan / Pfalz

Edelstahl- und Holzausbau, kraftvoll & ausdrucksstark, grüner Apfel, Weinbergpfirsich, Ananas, Zitrus

**49**

## **WEISSWEIN 0,75 L<sup>2</sup>**

### **VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG ISOLA BIANCA**

Teruzzi & Puthod / Toscana / Italien

Edelstahlausbau, feine florale Noten weißer Blüten und Mandel, dezente Säure,  
krautig-fruchtige Würze

**32**

### **I FRATI LUGANA DOC**

Azienda Agricola Cà dei Frati / Veneto / Italien

Edelstahlausbau, weiße Frühlingsblüten und Pfirsich, sehr ausgewogen mit ausbalanciertem  
Süß-Säure-Verhältnis und mittlerem Nachhall

**38**

### **PINOT GRIGIO ALTO ADIGE DOC**

Alois Lageder / Südtirol / Italien

Edelstahlausbau, elegantes, würzig-mineralisches Aroma, reife Fruchtnoten von Melone und Pfirsich

**42**

### **ROERO ARNEIS DOCG**

Mauro Molino / Piemont / Italien

Edelstahlausbau, kraftvolle, erdige Noten, dezente Fruchtaromen, gut eingebundene Säure

**52**

### **CHABLIS JOSEPH DROUHIN**

Weingut am Nil / Pfalz

Edelstahlausbau, präsenste, steinige Mineralität, knackige Säure, frisch-fruchtige Aromen von Pfirsich,  
Limette & Aprikose, geradlinig und schlank

**60**



## **ROSÉWEIN 0,75 L<sup>2</sup>**

### **CLARETTE ROSÉ TROCKEN**

Weingut Knipser / Pfalz

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot  
Edelstahlausbau, prägnante Aromen nach Cassis, Erdbeere und roter Paprika,  
leicht pfeffrig, knackige Säure

**31**

### **ROSA DEI FRATI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC**

Azienda Agricola Cà dei Frati / Lugano / Italien

Rebsorten: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera  
Edelstahlausbau, Weißdornblüte und Mandel, roter Apfel und Wildkirsche, frisch,  
pikant und lebhaft, ausgewogenes Süß-Säure-Spiel

**38**

### **OTT ROSÉ**

Weingut am Nil / Pfalz

Edelstahlausbau, präsente, steinige Mineralität, knackige Säure, frisch-fruchtige  
Aromen von Pfirsich, Limette & Aprikose, geradlinig & schlank

**45**

## **ROTWEIN 0,75 L <sup>2</sup>**

### **OBERBERGENER BASSGEIGE SPÄTBURGUNDER TROCKEN**

Weingut Franz Keller / Baden

Holzausbau, filigraner Körper und elegante, gut eingebundene Tanine, leichte Gerbstoffe, kräftige Frucht von Pflaume und Schwarzkirsche

**47**

### **CHIANTI CLASSICO DOCG**

Bibbiano / Toskana / Italien

Rebsorte: Sangiovese, Holzausbau, kraftvoll, opulent und ausdrucksstark, Schwarzkirsche und Cassis

**42**

### **BARBERA D'ALBA DOC**

Mauro Molino / Piemont / Italien

Holzausbau, Holunder und Herzkirschen, Wiesenkräuter und Veilchen, saftig und füllig

**44**

### **TORBAE VALPILICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE**

Domini Venito / Veneto / Italien

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

Holzausbau, vollreife rote Früchte, harmonisch voll und samtig, gut eingebundene Gerbsäure

**48**

### **RONCHEDONE VINO ROSSO**

Azienda Agricola Cà dei Frati / Veneto / Italien / Rebsorte: Marzemini, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Holzausbau, rote Früchte, Heidelbeere, Sauerkirschen, Balsamico-Noten & Konfitüre

**48**

## **ROTWEIN 0,75 L<sup>2</sup>**

### **SER DANTE ROSSO DI MONTALCINO DOC**

San Rocco / Toskana / Italien / Rebsorte: Sangiovese, Holzausbau, würzig und geradlinig, filigran aber ausdrucksstark, reife Sauerkirsche und Johannisbeere, rote Paprika, angenehm rauchige Struktur

**51**

### **RONCHEDONE VINO ROSSO**

Azienda Agricola Cà dei Frati / Veneto / Italien / Rebsorte: Marzemini, Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
Holzausbau, rote Früchte, Heidelbeere, Sauerkirschen, Balsamico-Noten & Konfitüre

**48**

### **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG**

Domini Veneto / Veneto / Italien / Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella  
Holzausbau, intensiv und anhaltend, ätherische, Sauerkirschen und Trockenpflaumen

**79**

### **TIGNANELLO TOSCANA IGT**

Marchesi Antinori / Toskana / Italien / Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Holzausbau, eingelegte Amarenakirsche, Himbeere und Pflaume, Nelke und Süßholz

**auf Anfrage**

### **ORNELAIA ROSSO SUPERIORE BOLGHERI DOC**

Tenuta dell'Ornellaia / Toskana / Italien / Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc  
Holzausbau, italienisch interpretierter Bordeaux-Stil, fein-würzige Vanille und süßer Tabak

**auf Anfrage**

### **SASSICAIA BOLGHERI DOC**

Tenuta San Guido / Toskana / Italien

Holzausbau, italienischer Bordeaux-Stil, reife rote Paprika, Sauerkirsche und schwarze Johannisbeere

**auf Anfrage**

## GRAPPA • EDELBRÄNDE

2 cl

<b>GRAPPA DI CHARDONNAY</b> Monovitigno Nonino	6
<b>GRAPPA DI SASSICAIA</b> Jacopo Poli	12
<b>GRAPPA DI MOSCATO</b> Cantina Privata Bocchino	15
<b>ZIEGLER WILLIAMS CHRIST BIRNE</b>	7
<b>ZIEGLER ALTE ZWETSCHGE</b>	7
<b>ZIEGLER WILDKIRSCH No. 1</b>	15

## KRÄUTER • BITTERS • LIKÖRE

<b>AVERNA AL LIMONE</b>	4
<b>FERNET BRANCA   MENTA</b>	4
<b>RAMAZZOTTI</b>	4
<b>AMARETTO DI SARONNO</b>	4
<b>LIMONCELLO</b> <sup>1</sup>	3.5
<b>NEGRO AMARO</b>	4.5



## GIN TONICS <sup>4</sup> • LONGDRINKS

<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> Tonic, England 40% <sup>4</sup>	8
<b>TANQUERAY 10</b> Tonic, England 47,3% <sup>4</sup>	12
<b>MONKEY 47</b> Tonic, Deutschland 47% <sup>4</sup>	12
<b>HENDRICKS</b> Tonic, Scotland 44% <sup>4</sup>	12

## WHISKEY

	4 cl
<b>JOHNNIE WALKER</b> Red Label	7
<b>JOHNNIE WALKER</b> Black Label	8
<b>JACK DANIELS</b> Tennessee	7
<b>TULLAMORE DEW</b> 12 y	7
<b>CHIVAS REGAL</b> 18 y	12

## BRANDY • RUM

	2 cl
<b>VECCHIA ROMAGNA</b> Italien	5
<b>CARDENAL MENDOZA</b> Spanien	5
<b>DON PAPA</b> Guyana, Phillipinen	7

## COGNAC

	2 cl
<b>HENNESSY FINE COGNAC</b> V.S.O.P.	7
<b>HENNESSY</b> XO	15
<b>REMY MARTIN</b> V.S.O.P.	7
<b>REMY MARTIN</b> XO	15

## KAFFEE & TEE

TASSE KAFFEE <sup>1</sup>	3
ESPRESSO <sup>1</sup>	2.5
ESPRESSO DOPPIO <sup>1</sup>	3
ESPRESSO MACCHIATO <sup>1, 5</sup>	2.8
CAPPUCCINO <sup>1, 5</sup>	3.5
CAFFÈ LATTE <sup>1, 5</sup>	3.5
TEE Earl Grey	3.5
FRISCHER INGWER TEE	4.5
PFEFFERMINZ MIT FRISCHER MINZE	3
GRÜNER TEE	2.8

## ZUSATZSTOFFE

- 1 Farbstoff
- 2 geschwefelt
- 3 koffeinhaltig
- 4 chininhaltig
- 5 Milch und daraus gewonnene Produkte

