



**HEILIG GEIST GASTRONOMIE GMBH**  
RENTENGASSE 2 | 55116 MAINZ  
TELEFON 06131.225757  
WEB [WWW.HEILIGGEIST.DE](http://WWW.HEILIGGEIST.DE)  
EMAIL [INFO@HEILIGGEIST.DE](mailto: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 09/2024  
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

APEROL | SECCO | SODA

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 56,00 | 12 Drinks 78,00

Sharing is caring

### NEGRONI 9,00

BOMBAY SAPPHIRE | VERMUTH BLEND | CAMPARI

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 9,00

BOMBAY SAPPHIRE | THOMAS HENRY TONIC WATER

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 8,00

LILLET BLANC | THOMAS HENRY WILD BERRY

Eine verlockende Fusion aus dem französischen Aperitif Lillet und wilden Beeren, verkörpert Eleganz und erfrischende Raffinesse.

### DRY MARTINI 9,00

BOMBAY SAPPHIRE | MARTINI WERMUT

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 WERMUT

### SEKT 0,1L 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

DELAMOTTE BLANC DES BLANCS BRUT

FLASCHE 0,75L 96,00

## VORSPEISEN

### PAIN À LA COCOTTE

Kleines Sauerteigbrot | Meersalzbutter

6,50

### OLIVEN

Kräutern | Olivenöl

7,00

### SPUNDEKÄS

Frischkäsespezialität | Brezelchen

7,50

### DREIERLEI DIPS

Spundekäs | Kräuter | Rote Bete

9,50

### SERRANO SCHINKEN

18 Monate gereift

12,50

### KARTOFFELSUPPE Opt. VEGAN

Kartoffelwürfel | Speck

7,50

### LACHS

Bebeizt mit Rote Bete | Limettencreme

17,00

### RINDERTATAR

Kapern | Senf | Schalotten | Eigelb

17,00

### ENTENBRUST

Feldsalat | Croûtons | Orangen-Dressing

17,00

### ETAGERE für 2 bis 3 Personen

Serrano Schinken | Lachs | Rindertatar

38,50

## SALATE

### ROTE BETE SALAT

Feta | Walnüsse | rote Zwiebeln | Babyspinat

16,50

### BUNTER MARKTSALAT VEGAN

saisonale Salatmischung | Rohkostgemüse

13,00

Salatkerne | Hausdressing

+ gratiniertem Ziegenkäse

18,50

+ Hähnchenbrustfilet

18,50

### CAESAR SALAD

Romanasalat | Caesar-Dressing | Speck

21,00

Croûton | Grana Padano | Hähnchenbrustfilet

## CROUSTARTE

Unsere hauseigene Teigspezialität, knusprig gegrillt, mit fruchtigen Tomaten, würzigem Pesto & Käse

### PIKANT

Salsiccia piccante | rote Zwiebeln | Chilisoße

16,50

### BURRATA

Cherrytomaten | Basilikum

16,50

### ZIEGENKÄSE

getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Babyspinat

17,50

### RACLETTKÄSE

Kartoffel | Roher Schinken

17,50

## HAUPTSPEISEN

### FILET MIGNON

Rinderfilet | Grass-fed Beef | Kräuterbutter

37,00

### STEAK FRITES

Sirloin Steak | Tranchiert

Sauce Béarnaise | Pommes frites

35,50

### KNUSPRIGE GÄNSEKEULE

- Unser Klassiker zu Weihnachten -

Apfelrotkohl | Kartoffelkloß

32,00

### EDELGULASCH VOM HIRSCH

Kräuter-Spätzel | Apfelrotkohl | Preiselbeeren

28,00

### WIENER SCHNITZEL

Kalbsoberschale | Kartoffelsalat | Zitrone

29,50

### SHORT RIBS

Beef | Rotweinsauce | Kartoffelpüree | Karotten

28,50

### LACHS

Filet gegrillt | schwarzer Risotto

Tomatenschaum

32,50

### SEMMELSCHNITTE MIT PILZEN

Hausgemachte | Pilzrahmsauce

19,50

### RIGATONI LACHS

Hausgemachte Pasta | Lachswürfeln

Spinat | Sahnesauce | Cherrytomaten

22,50

### CAMPANELLE RINDERFILET

Hausgemachte Pasta | Rinderfiletstreifen

Pilzrahmsauce | Parmesan

26,50

### CURRY VEGAN

Saisonales Gemüse | rotes Curry | Kokosmilch

Basmatireis | Koriander | Cashewkerne

+ panierte Hähnchenbrustfilet

17,50

22,50

## BEILAGEN & EXTRAS

POMMES FRITES

5,00

KARTOFFELPÜREE & RÖSTZWIEBLN

5,00

SEMMELSCHNITTE

5,00

BEILAGENSALAT

6,50

BABY-BROKKOLI

6,50

PREISELBEEREN

1,50

ROTWEINJUS

3,00

SAUCE BEARNAISE

3,00

PILZRAHMSOSSE

4,00

KETCHUP | MAYONNAISE

0,80

## DESSERTS

### CAFÉ GOURMAND

Espresso | Mini Desserts

7,50

### GLÜHWEINSORBET

Spekulatiuscrumble | marinierte Orangen

9,00

### CRÈME BRÛLÉE

mit Orangen

9,00

### CHEESECAKE

mit flüssigem Kern

9,00

### SCHOKOTÖRTCHEN

flüssiger Kern | Vanilleeis

12,00

### EISCREME je Kugel

Vanille | Schokolade

6,00

## DESSERT COCKTAILS

### CRÈME BRÛLÉE MARTINI

Baileys | Vanile Wodka | Schokoladenlikör

12,00

### LIQUID TIRAMISU

Espresso | Amaretto | Schokoladenlikör  
Rumchata

12,00

### ESPRESSO MARTINI

Espresso | Grey Goose Wodka | Kaffeelikör

10,00

## DIGESTIF

### OBSTBRAND

VALLENDAR 2cl

4,50

• HIMBEERGEIST

• WILLIAMS-CHRIST

• HASELNUSS

### GRAPPA

CHARDONNAY NONINO 2cl

4,00

MORBIDA MARZADRO 2cl

4,50

LE DICHIOTTO LUNE 2cl

4,50

### LIKÖRE

JÄGERMEISTER <sup>2</sup> 2cl

3,50

FRANGELICO 2cl

3,50

AVERNA <sup>2</sup> 4cl

6,00

### COGNAC

HENNESSY 4cl

14,00

### BRANDY

CARDINAL MENDOZA 4cl

12,00