

Rouge

en Maison Witter

Entrée

„UN JOUR SANS VIN; UN JOUR SANS SOLEIL“

Lieber Gast,

Das Rouge Heidelberg wurde aus den Überresten der altdeutschen Weinstube Herrmann Witter (erbaut 1723) zum Leben erweckt. Unser engagiertes Sanierungsteam schaffte es, mit Unterstützung unserer Hauseigentümer den 300 Jahre alten Charme des Hauses wieder herzustellen und für das gelungene Ergebnis sagen wir DANKE. Mein Team und ich haben uns erneut zu Aufgabe gemacht Ihnen eine angenehme Zeit in einer historischen, warmherzigen und gemütlichen Atmosphäre zu bieten.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von unserem Mâitre de la Cuisine und unserem Service verwöhnen und genießen Sie ausgewählte internationale Weinspezialitäten .

Unsere Köche bereiten täglich für sie, Mittags- und Abendempfehlungen aus marktfrischen Zutaten, sowie mit einer Priese Liebe zu.

Den gleichen Anspruch dürfen Sie auch von unserem Cateringservice

„Rouge Loin de la Maison“

erwarten. Für Festlichkeiten und Veranstaltungen außerhalb unserer Räumlichkeiten werden wir Ihnen passend zu Ihrer gewählten Location das Rundum Paket liefern. Von Speisen und Getränke über Herzlichkeit bis hin zum rundum Perfekten Abend, sind wir für sie da.

Freuen Sie sich auf Qualität, Kreativität und Flexibilität.

Ihr Mo Zati und Das Team Rouge heißen Sie Herzlich Willkommen.

www.rouge-heidelberg.de
info@rouge-heidelberg.de
reservierung@rouge-heidelberg.de

Tel: 06221 411133

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrôtons	€ 6,90
Ziegenkäse-Crème Süsschen mit Zimtrôtons	€ 6,90
Bretonische Fischsuppe mit Knoblauchbaguette und Rouille	€ 10,90

Vorspeisen

Gemischter Salat der Saison	€ 4,90
Bruschetta „Périgord“ mit frischen Tomaten & Kräutern	€ 7,90
Hausgebeizter norwegischer Lachs mit Reibekuchen und Dill-Senfsauce	€ 10,90
Halbes Dutzend Weinberg-Schnecken, frisch gebacken in Häuschen,	€ 12,90

Hauptgerichte

Poulet á la Crème mit Rösti	€ 13,90
Puten Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salat	€ 14,90
Coq au Vin Bourignon mit Spätzle und Gemüsebouquet	€ 16,90
Boeuf Bourignon mit Pommes rissolée und Broccoli	€ 17,90

Vegetarisch

Gemüseomelette mit kleinem Salat	€ 9,90
Gratinierte Gemüsevariation mit Mozzarella überbacken	€ 9,90
Frisches Ratatouille mit Basmatireis	€ 9,90

Für den kleinen Hunger

Toast Croque Monsieur	€ 6,90
Gebackenes Brie Baguette	€ 6,90
Hausgemachte Quiche Lorraine	€ 8,90
Toast mit Tomaten und Mozzarella, Salatbouquet	€ 9,90

Ofenfrische Flammkuchen

Mit Speck und Zwiebeln	€ 7,90
Mit frischem Gemüse	€ 7,90
Mit Apfel und Zimt	€ 7,90
Mit Ziegenkäse und Birnenhellene	€ 8,90
Mit Shrimps und Lachs	€ 10,90

Saison Angebote:

Mit frischem Steinpilz, Cherrytomaten und roten Zwiebeln	€ 14,90
Mit Frischem Trüffel und Parmesan	€ 17,90

Große Salatkarte

Salat „Mesclun“ mit geröstetem Speck und Kräutercroutons	€ 9,90
Salat „Italiana“ mit Schinken, Käse, Ei und schwarzen Oliven	€ 9,90
Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Shrimps, Ei und schwarzen Oliven	€ 10,90
Salat „Rouge“ mit Putenbrustfilet in Balsamicojus	€ 10,90
Salat „Chèvre“ mit gebackenem Ziegenkäse	€ 10,90
Salat „ Chinoise“ mit Hähnchenbrustfilet, Champignons und Wokgemüse in süß-sauer Sojasauce	€ 11,90
Salat „Provencale“ mit Lammstreifen, schwarzen Oliven und gedünsteten Tomaten und Kräuter der Provence	€ 12,90
Salat „Gourmet“ mit hausgebeiztem Lachs, Shrimps, Champignons und gerösteten Pinienkernen	€ 13,90

„Unser Salatdressing enthält keine Milchprodukte und keine Mayonnaise“

Desserts (hausgemacht)

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Eis	€ 6,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 6,90
Käseteller à la Maison	€12,90

Rouge Heidelberg

Fragen Sie unsere Bedienung nach Tages Angebote.