

ABEND  
**KARTE**

**GLÜCK & VERSTAND**

**GLÜCK & VERSTAND G 7, 17 — 68159 MANNHEIM**

**WWW.GLUECKUNDVERSTAND.DE**

**TEL: 0621 - 44 588 753**

ABEND  
**KARTE**

*Genuss ist nicht selbst  
verzehrende Rakete.*

GENUSS IST EINE SICH SELBST  
VERZEHRENDE RAKETE.

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

DIENSTAG BIS FREITAG 11:30 BIS 15:00 UND AB 18:00 UHR  
SAMSTAG AB 18:00 UHR  
SONNTAG & MONTAG RUHETAG

KLEINER  
**HUNGER**

**VEGAN**

**Bao**

**7.5**

TOFU, ROTKOHLSALAT, ZWIEBELMARMELADE,  
RAUCH-MAYO (i,l,m,a)

**VEGETARISCH**

**Gebrannte Ziegenkäsecreme**

**7.5**

APFELKOMPOTT, GRÜNER PFEFFER,  
ROSA BEEREN (f,c,3)

**Forellentatar**

**8.5**

FRANZÖSISCHER LANDSPECK, ERBSENCREME,  
KERBEL (d,f,3)

**VEGAN**

**Suppe klein/groß**

**4.9/6.2**

»SUPPE DER WOCHE«

**VEGAN**

**Salat**

**4.2**

KLEIN UND GEMISCHT (3,i)

GROSSER  
**HUNGER**

**VEGAN**

**Algen in Tagliatelle**

**13.8**

HASELNÜSSE, SCHWARZE CHILIS,  
KANDIERTE ORANGE <sup>(3,a,h,l,m)</sup>

**VEGETARISCHE VARIANTE**

+ EINE-STUNDE-BIO-EI

**15.5**

**VEGAN**

**Maronenrisotto**

**13.5**

GEGRILLTE KRÄUTERSAITLINGE, HOKKAIDO,  
RIESLING <sup>(3,i)</sup>

**Heilbutt**

**17.8**

SENFKOHL, SELLERIEPÜREE,  
ROSÉ-SCHAUM <sup>(d,f,m,3)</sup>

**Entrecôte vom Rind**

**21.0**

GEBACKENER KARTOFFELSTAMPF, GESCHMORTE  
KAROTTEN, CRANBERRY-PORTWEIN-JUS <sup>(C,3,m,l,a)</sup>

SÜSSER  
**HUNGER**

**VEGAN**

**Mannemer Dreck**

**7.2**

BLUTORANGE, SCHOKOBROWNIE, KARAMELL-NÜSSE (a,h)

**VEGETARISCH**

**Poschierte Birne**

**8.0**

ROTWEIN, KÜRBISKERN-VANILLE-MACARON, TOPFEN-  
CREME (a,c,f)

VESPER  
**HUNGER**

**Flammkuchen —**

**Typisch**

**7.5**

SCHWARZWÄLDER SCHINKEN,  
ZWIEBELN (a,f)

**VEGAN**

**Typisch anders**

**7.9**

KÜRBIS, APFEL, ROTE ZWIEBELN (a,l,h)

**VEGETARISCH**

**Lieblich**

**8.2**

ZIEGENKÄSE, THYMIAN, HASELNÜSSE, HONIG (a,f,h)

SPEISEN & GETRÄNKE  
**ZEICHENERKLÄRUNG**

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE IN EURO UND INKLUSIVE MWST.

**Speisen Zeichenerklärung Zusatzstoffe**

- |                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1) MIT FARBSTOFF           | 5) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER |
| 2) MIT KONSERVIERUNGSSTOFF | 6) GESCHWÄRZT               |
| 3) GESCHWEFELT/SULFIT      | 7) MIT PHOSPHAT             |
| 4) ANTIOXIDATIONSMITTEL    | 8) MIT SÜSSUNGSMITTEL       |

**Speisen Zeichenerklärung Allergene**

- |                  |               |
|------------------|---------------|
| a) WEIZEN        | h) NÜSSE      |
| b) KREBSTIERE    | i) SENF       |
| c) EIER          | j) SESAMSAMEN |
| d) FISCH         | k) WEICHTIERE |
| e) ERDNÜSSE      | l) SOJA       |
| f) MILCH/LAKTOSE | m) SELLERIE   |
| g) PISTAZIEN     |               |

**Inhaltsstoffe Getränke**

- |                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1) KOFFEINHALTIG      | 5) ENTHÄLT PENYLALANIN<br>QUELLE |
| 2) FARBSTOFF          | 6) ENTHÄLT SULFITE               |
| 3) CHININHALTIG       | 7) ERHÖHTER KOFFEINGEHALT        |
| 4) MIT SÜSSUNGSMITTEL |                                  |

APERETIF  
**DURST**

*Erstmal Durstlos heißt nicht  
man hat Durst.*

FERNES WASSER LÖSCHT NICHT  
NAHEN DURST.

FRAG DOCH MAL NACH UNSERER  
GIN-AUSWAHL!

APERETIF/DRINK

	0,1L
<b>Prosecco Borgo San Leo</b> <sup>(6)</sup>	<b>4.0</b>
	0,7L
<b>Prosecco Borgo San Leo</b> <sup>(6)</sup>	<b>26.5</b>
<b>Weißburgundersekt, brut</b>	<b>29.0</b>
FLASCHENGÄRUNG, MUSSLER <sup>(6)</sup>	
	0,2L
<b>Prosecco-Aperol</b> <sup>(2,3,6)</sup>	<b>5.5</b>
	0,35L
<b>Campari-Orange/Soda</b> <sup>(2,3)</sup>	<b>5.5</b>
<b>Pimms No.1 Cup</b> <sup>(2)</sup>	<b>6.0</b>
<b>Belsazar Tonic</b> <sup>(2,3,6)</sup>	<b>5.5</b>
<b>Gin Tonic</b> <sup>(3)</sup>	<b>5.0</b>



ALKOHOLFREI  
**DURST**

WASSER	0,33L/0,75L	LIMO	0,2L
<b>Viva Con Agua</b>	<b>2.1/4.7</b>	<b>Afri-Cola</b> <sup>(1,2)</sup>	
LAUT/LEISE		<b>Afri-White</b> <sup>(1,2,4,5)</sup>	
		<b>Bluna Zitrone</b> <sup>(2)</sup>	
		<b>Bluna Orange-Cola-Mix</b> <sup>(1,2)</sup>	<b>2.4</b>
			0,33L
		<b>Anjola Mate</b> <sup>(1)</sup>	
		<b>Anjola Orange</b>	
		<b>Anjola Ananas-Limette</b>	<b>3.1</b>
SAFT/NEKTAR	0,2L		
<b>Apfel</b>	<b>2.6</b>		
<b>Traube</b>	<b>2.6</b>		
<b>Maracuja-Nektar</b>	<b>2.6</b>		
<b>Johannisbeer-Nektar</b>	<b>2.6</b>		
<b>Rhabarber-Nektar</b>	<b>2.6</b>		
<b>Quitten-Nektar</b>	<b>2.7</b>		
		BITTERS	0,23L
		<b>Aqua Monaco</b> —	
		<b>Tonic</b> <sup>(3)</sup>	<b>3.1</b>
		<b>Lemon</b> <sup>(3)</sup>	
		<b>Ginger Ale</b>	
		<b>Ginger Beer</b>	<b>3.2</b>
	0,35L		
<b>als Schorle</b>	<b>3.0</b>		

KAFFEE / TEE  
**DURST**

KAFFEE – FLORIAN STEINER  
HEIDELBERG

TEE

**Schwarz/Grün/Kräuter**

**2.6**

**Espresso <sup>(1)</sup> 1.9**

**Espresso doppelt <sup>(1)</sup> 3.6**

**Tasse Kaffee <sup>(1)</sup> 2.4**

**Milchkaffee <sup>(1, f)</sup> 2.9**

**Cappuccino <sup>(1, f)</sup> 2.7**

**Latte Macchiato <sup>(1, f)</sup> 2.9**

**Heiße Schoko <sup>(f)</sup> 3.0**

**Heiße Milch <sup>(f)</sup> 2.0**

FRISCH

**Minze/Ingwer**

**2.9**

WEISS

0,1L/0,2L

**Riesling, trocken**

MUSSLER/PFALZ/2016

**2.5/4.8**

**Scheurebe, trocken**

WEEGMÜLLER/PFALZ/2014

**3.7/6.9**

**Riesling, trocken**

WEINGUT BATTENFELD-  
SPANIER RHEINHESSEN/  
2015 VDP

**3.7/6.9**

**Sauvignon Blanc,  
trocken**

KLEIN /PFALZ/2016

**3.7/6.9**

**Grauburgunder, trocken**

MUSSLER/PFALZ/2016

**2.7/5.1**

**Blanc de noir, trocken**

MUSSLER/PFALZ/2015

**2.7/5.1**

**Weißer Burgunder,  
trocken**

MUSSLER/PFALZ/2016

**2.7/5.1**

**Rieslingschorle**

**3.5**

ALLE OFFENEN WEINE SIND AUCH  
ALS FLASCHE ERHÄLTLICH.

ROSÉ

0,1L/0,2L

**Rosé Cuvée, trocken**  
MUSSLER/PFALZ/2013

**2.8/5.2**

ROT

0,1L/0,2L

**Spätburgunder**  
MUSSLER/PFALZ/2014

**3.5/6.6**

**Cabernet Dorsa**  
MUSSLER/PFALZ/2015

**3.1/5.8**

**Inito/Cuvé**  
MUSSLER/PFALZ

**3.2/6.0**

**Chianti Colli  
Senesi DOCG**  
TOSCANA/ITALIEN/2015

**3.4/6.4**

**Alcorta Tempranillo,  
Crianza**  
RIOJA/SPANIEN/2013

**3.9/7.6**

ALLE OFFENEN WEINE SIND AUCH  
ALS FLASCHE ERHÄLTlich.  
ALLE WEINE SIND QUALITÄTSWEINE  
UND ENTHALTEN SULFITE.

**»Silver Palm«**  
CARBENET SAUVIGNON/  
KALIFORNIEN/2014

**3.9/7.6**

BIER  
**DURST**

BIER  
(ENTHÄLT GERSTENMALZ)

PILS 0,33L

**Mayer's Pilsener Premium 2.5**  
**Mayer's Kellerbier 2.5**

WEIZEN 0,5L

**Mayer's Hefeweizen 3.3**

RADLER 0,33L

**Mayer's Radler 2.5**

ALKOHOLFREI 0,33L

**Mayer's Pils 2.5**

**Mayers's Hefeweizen 3.3**

LONGDRINKS  
**DURST**

GIN TONIC <sup>(3)</sup>

<b>Finsbury</b>	<b>5.0</b>
<b>Tanqueray</b>	<b>6.5</b>
<b>Hendricks</b>	<b>7.0</b>
<b>Ferdinands</b>	<b>8.5</b>
<b>Ferdinands Quitte</b>	<b>8.5</b>
<b>Monkey 47</b>	<b>8.5</b>
<b>Grimbarts Gin/Heidelberg</b>	<b>7.5</b>

WIR HABEN NOCH MEHR!

VODKA TONIC/LEMON <sup>(2,3)</sup>

<b>Ketel One</b>	<b>7.0</b>
------------------	------------

WAS BESONDERES PROBIEREN?

NIMM'S MIT

<b>Aqua Monaco</b>	<b>+2.0</b>
TONIC, GINGER ALE ODER BITTER LEMON	

WHISKEY <sup>(2)</sup> (2CL)

<b>Bulleit Bourbon</b>	<b>4.0</b>
<b>Glenkinchie 12J. Single Malt</b>	<b>6.0</b>
<b>Oban 14 J.</b>	<b>7.0</b>

RUM (2CL)

<b>Appleton Estate Extra 12 J.</b>	<b>6.0</b>
<b>Pampero Anejo <sup>(2)</sup></b>	<b>3.5</b>
<b>Pampero Blanco <sup>(2)</sup></b>	<b>3.5</b>

DRINKS  
**DURST**

LIKÖR/KRÄUTER/VERMOUTH (4CL)

KURZ

(2CL)

<b>Belsazar</b>	<b>3.5</b>
<b>(Dry, Red, White, Rosé)</b>	
<b>Ramazotti</b>	<b>3.5</b>
<b>Fernet-Branca</b>	<b>3.5</b>
<b>Campari <sup>(2,3)</sup></b>	<b>3.5</b>
<b>Chartreuse</b>	<b>4.5</b>

<b>Williams Christ</b>	<b>2.5</b>
<b>Birnenbrand</b>	
<b>Weinbergpfirsichbrand</b>	<b>2.8</b>
<b>Mirabellenwasser</b>	<b>2.5</b>
<b>Himbeergeist</b>	<b>2.5</b>
<b>Grappa Tradizione Nonino</b>	<b>3.5</b>
<b>Ouzo</b>	<b>2.0</b>
<b>Vodka Grasovka</b>	<b>2.5</b>
<b>Tequila Jose Cuervo</b>	<b>2.5</b>
<b>Especial silver</b>	
<b>Tequila Jose Cuervo</b>	<b>2.5</b>
<b>Especial gold</b>	