

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:**

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

KLEINER HUNGER  
**VORSPEISEN**

**VEGETARISCH**

**Maronen-Kürbis-Tarte** 8.1

KÜRBISKERNE, LIMETTE, PETERSILIE (a,c,f)

**VEGAN**

**Steinpilz-Cashew-Ravioli** 8.1

SPITZKOHL, WURZELGEMÜSE (a,i,m)

**Gebeizter Rehrücken** 9.8

FELDSALAT, KARTOFFELDRESSING,  
SCHWARZE NÜSSE, FEIGEN (f,h,i,m,n,3)

**Steinbutt** 9.8

SELLERIEPÜREE, STAUDENSELLERIESUD,  
KRUSTENTIER-MAYO, SHISOBLÄTTER, RADIESCHEN  
(c,d,i,k,b,m,n,3)

**VEGAN**

**Suppe klein/groß** 4.9/6.2

»SUPPE DER WOCHE«

**VEGAN**

**Salat** 4.2

KLEIN UND GEMISCHT (3,i)

GROSSER HUNGER  
**HAUPTGÄNGE**

**VEGAN**

**Hausgemachte Tagliatelle** **14.5**

SALBEI-WALNUSSE-PESTO, MARINIERTER FENCHEL,  
FALSCHER PARMESAN <sup>(a,h)</sup>

+ ENTENBRUSTSTREIFEN **19.5**

**VEGAN**

**Süßkartoffel-Kichererbsen-Fladen** **14.0**

GRÜNE BOHNEN, MANGOLD, HAFER-QUARK,  
ZITRONENMELISSE, MANDELN <sup>(a,l)</sup>

**Zweierlei vom Kalb** **23.5**

BUTTERNUSSKÜRBIS, WALDPILZE,  
SAUBOHNEN, JUS <sup>(f,i,m,n,3)</sup>

**Lachs im Tramezini** **17.8**

RÜBEN-RAGOUT, BELUGA LINSEN,  
SAUCE BERNAISE <sup>(c,d,f,3)</sup>

SÜSSER HUNGER  
**DESSERT**

**VEGAN**

**Dattelkuchen**

**7.0**

BUTTERSCOTCH, PFLAUME (a,8)

**Weißes Karamellmousse**

**6.5**

QUITTE, PISTAZIE (c,f,g)

VESPER  
**HUNGER**

**Ofenbrote:**

<b>VEGAN</b> LINSENCRÈME, APFEL, BLUMENKOHLSALAT <sup>(a)</sup>	<b>8.5</b>
<b>VEGETARISCH</b> PREISELBEERSCHMAND, CAMEMBERT, ZWIEBELMARMELADE <sup>(a,f,n)</sup>	<b>8.9</b>
<b>MIT FLEISCH</b> ESTRAGON-RÜHREI, SCHNITTLAUCH, WILDSCHWEINSCHINKEN <sup>(a,c)</sup>	<b>9.8</b>

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        | i) SENF   |
| b) KREBSTIERE    | j) SESAMSAMEN                                     |
| c) EIER          | k) WEICHTIERE                                     |
| d) FISCH         | l) SOJA   |
| e) ERDNÜSSE      | m) SELLERIE                                       |
| f) MILCH/LAKTOSE | n) BEI DER ZUBEREITUNG<br>WURDE ALKOHOL VERWENDET |
| g) PISTAZIEN     |   |
| h) NÜSSE         |   |

**Inhaltsstoffe Getränke**

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

APERITIF  
**DURST**

*Grund Durst löst nicht  
mehr Durst.*

ISRD NEHN  
FERNES WASSER LÖSCHT NICHT

FRAG DOCH MAL NACH UNSERER  
GIN-AUSWAHL!

APERITIF/DRINK

	0,1L
<b>Prosecco Borgo San Leo</b> <sup>(6)</sup>	<b>4.1</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>Whiskey sour</b>	<b>6.0</b>
<b>Gin Tonic</b> <sup>(3)</sup>	<b>ab 6.0</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 Orange-Cola-Mix</b> <sup>(1,2)</sup>	
		<b>Bluna Zitrone</b> <sup>(2)</sup>	
		<b>Bluna Orange</b> <sup>(1,2)</sup>	<b>2.4</b>
			0,5L
		<b>Club Mate</b> <sup>(1)</sup>	<b>3.0</b>
SAFT/NEKTAR	0,2L		
<b>Apfelsaft</b>	<b>2.6</b>		
<b>Traubensaft</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>Birnensaft</b>	<b>2.6</b>		
<b>Quitten-Nektar</b>	<b>2.7</b>		
	0,35L		
<b>als Schorle</b>	<b>3.1</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>

KAFFEE / TEE  
**DURST**

KAFFEE – FLORIAN STEINER  
HEIDELBERG

<b>Espresso <sup>(1)</sup></b>	<b>1.9</b>
<b>Espresso doppelt <sup>(1)</sup></b>	<b>3.6</b>
<b>Kaffee Amerikano <sup>(1)</sup></b>	<b>2.4</b>
<b>Milchkaffee <sup>(1,f)</sup></b>	<b>2.9</b>
<b>Cappuccino <sup>(1,f)</sup></b>	<b>2.7</b>
<b>Latte Macchiato <sup>(1,f)</sup></b>	<b>2.9</b>
<b>Heiße Schoko <sup>(f)</sup></b>	<b>3.0</b>
<b>Heiße Milch <sup>(f)</sup></b>	<b>2.0</b>
<b>Heiße Milch mit Honig <sup>(f)</sup></b>	<b>2.3</b>

GEHT AUCH ALLES + **0.2**  
MIT HAFERMILCH

TASSE TEE

<b>Schwarz/Grün</b>	<b>2.6</b>
<b>Kräuter</b>	<b>2.8</b>

FRISCH

<b>Minze/Ingwer</b>	<b>2.9</b>
---------------------	------------

OFFENE WEINE  
**DURST**

WEISS

0,1L/0,2L

**Riesling Kabinett,  
trocken**

**3.0/5.9**

RAINER LICHT/MOSEL/2016

**Riesling, trocken**

**2.9/5.6**

MUSSLER/PFALZ/2017

**Grauburgunder, trocken**

**3.2/6.3**

MUSSLER/PFALZ/2017

**Weißer Burgunder,  
trocken**

**3.2/6.3**

MUSSLER/PFALZ/2017

**Scheurebe, trocken**

**3.7/7.1**

WEEGMÜLLER/PFALZ/2015

WEISS

0,1L/0,2L

**Sauvignon Blanc,  
trocken**

**3.7/7.1**

KLEIN /PFALZ/2016

**Blanc de noir, trocken**

**3.2/6.3**

MUSSLER/PFALZ/2017

**Rieslingschorle**

0,3L

**3.8**

ALLE OFFENEN WEINE SIND AUCH  
ALS FLASCHE ERHÄLTlich.

ROSÉ

0,1L/0,2L

**Rosé Cuvée, trocken**

**3.3/6.4**

MUSSLER/PFALZ/2017

ROT

0,1L/0,2L

**Spätburgunder**

**3.5/6.8**

MUSSLER/PFALZ/2013

**Cabernet Dorsa**

**3.2/6.3**

MUSSLER/PFALZ/2014

**Chianti Classico DOCG**

**3.5/6.8**

CASTELLO DI ALBOLA/  
TOSCANA/2014

**Tempranillo, Crianza**

**3.9/7.6**

ALCORTA/RIOJA/2013

**One Formation, Cuvée**

**3.5/6.8**

PINOTAGE/SHIRAZ/  
GRENACHE BOLAND/  
SÜD AFRIKA/2015

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

FLASCHENWEINE  
**DURST**

WEISS

1,0L

**Riesling, trocken**  
MUSSLER/PFALZ/2017

**24.0**

WEISS

0,75L

**Riesling Kabinett,  
trocken**  
RAINER LICHT/MOSEL/2016

**21.0**

**Grauburgunder, trocken**  
MUSSLER/PFALZ/2017

**21.5**

**Weißer Burgunder, trocken**  
MUSSLER/PFALZ/2017

**21.5**

**Scheurebe, trocken**  
WEEGMÜLLER/PFALZ/2015

**25.0**

**Sauvignon Blanc, trocken**  
KLEIN/PFALZ/2016

**25.0**

**Blanc de noir, trocken**  
MUSSLER/PFALZ/2017

**21.5**

ROSÉ

0,75L

ROT

0,75L

**Rosé Cuvée, trocken**

MUSSLER/PFALZ/2017

**23.0**

**Spätburgunder**

MUSSLER/PFALZ/2013

**24.5**

**Cabernet Dorsa**

MUSSLER/PFALZ/2014

**24.0**

**Chianti Classico DOCG**

CASTELLO DI ALBOLA/  
TOSCANA/2014

**24.5**

**Tempranillo, Crianza**

ALCORTA/RIOJA/2013

**27.5**

**One Formation, Cuvée**

PINOTAGE/SHIRAZ/  
GRENACHE BOLAND/  
SÜD AFRIKA/2015

**24.5**

BIER  
**DURST**

BIER  
(ENTHÄLT GERSTENMALZ)

PILS 0,33L

**Mayer's Pilsener Premium 2.7**  
**Mayer's Kellerbier 2.7**

ALKOHOLFREI 0,33L

**Mayer's Pils 2.7**

WEIZEN 0,5L

**Mayer's Hefeweizen 3.4**

RADLER 0,5L

**Mayer's Radler 2.7**

0,5L

**Mayers's Hefeweizen 3.4**

LONGDRINKS  
**DURST**

GIN TONIC\* (3)

<b>Brick Gin</b>	<b>6.0</b>
<b>Helsinki Dry Gin</b>	<b>11.0</b>
<b>Helsinki Puolukka- Gin Likööri</b>	<b>10.0</b>
<b>Hendricks</b>	<b>8.0</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\* (2,3)

**Partisan Vodka** **7.0**

\*MIT THOMAS HENRY  
TONIC WATER (3)

**mit Aqua Monaco** **+2.0**

TONIC  
GINGER ALE  
HOT GINGER  
BITTER LEMON (3)



DRINKS  
**DURST**

WHISKEY <sup>(2)</sup>	(2CL)	KURZ	(2CL)
<b>Bulleit Bourbon</b>	<b>4.0</b>		
SINGLE MALT			
<b>Glenkinchie 12J.</b>	<b>6.0</b>		
SINGLE MALT			
<b>Oban 14 J.</b>	<b>7.0</b>	<u>VOM WEINGUT BAUER, HEIDELBERG</u>	
RUM	(4CL)	<b>Williams Christ</b>	<b>2.5</b>
		<b>Birnenbrand</b>	
<b>Appleton Estate Extra 12 J.</b>	<b>6.0</b>	<b>Weinbergpfirsichbrand</b>	<b>2.8</b>
<b>Pampero Anejo <sup>(2)</sup></b>	<b>3.5</b>	<b>Mirabellenwasser</b>	<b>2.5</b>
<b>Pampero Blanco <sup>(2)</sup></b>	<b>3.5</b>	<b>Himbeergeist</b>	<b>2.5</b>
		<b>Grappa Tradizione Nonino</b>	<b>3.5</b>
LIKÖR/KRÄUTER/VERMOUTH		<b>Ouzo</b>	<b>2.0</b>
<b>Belsazar</b>	<b>4.0</b>	<b>Vodka Grasovka</b>	<b>2.5</b>
<b>(Dry, Red, White, Rosé)</b>		<b>Partisan Vodka</b>	<b>2.0</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>3.5</b>	<b>Tequila Jose Cuervo</b>	<b>2.5</b>
<b>Fernet-Branca</b>	<b>3.5</b>	<b>Especial silver</b>	
<b>Campari <sup>(2,3)</sup></b>	<b>3.5</b>	<b>Tequila Jose Cuervo</b>	<b>2.5</b>
<b>Chartreuse</b>	<b>4.5</b>	<b>Especial gold</b>	