



*Liebe Gäste,*

schön, dass Ihr da seid!

Unsere Speisen werden nicht vorbereitet, wir brauchen also etwas Zeit zum Anrichten und freuen uns, wenn Ihr diese mitbringt.

Habt einen entspannten Aufenthalt!

Euer Cornelienhof-Team

Da wir möglichst wenig Lebensmittel wegwerfen möchten, sind wir Euch dankbar, wenn Ihr bei Bestellung schon mitteilt, falls Ihr einzelne Bestandteile der Platten nicht braucht oder wenn Ihr vorher wisst, dass Ihr sie nicht essen werdet.

## Der Cornelienhof

Das Anwesen in der Friedrichstraße 14 wurde 1858 als Bauernhaus gebaut. Früher war im Hauptgebäude die Gastwirtschaft „Krone“ mit Tanzsaal, weshalb bei den Alt-Neckarauern das Gebäude evtl. noch unter dem Namen „die alte Krone“ bekannt ist.

Durch Bombenangriffe des letzten Krieges und insbesondere das Inferno der Laurentiusnacht 1943 wurden Teile des Gebäudes zerstört.

In „Cornelienhof“ umbenannt wurde das Anwesen 1987/88 von der damaligen Eigentümerin, Frau Professor Dr. Lieselotte Weidner-Golletti, die den Namen in Erinnerung an ihre Mutter, Cornelia Katharina Weidner geb. Ruf, gewählt hat. Frau Professor Dr. Lieselotte Weidner-Golletti war es auch, die das gesamte Anwesen renovieren und den Glaspavillon – „Kreathek“ – als Bistro/Galerie bauen ließ. Die historischen Applikationen wie der verwitterte Hochwasserstein in der Einfahrt, der an das Hochwasser 1784 erinnert, gehen ebenfalls auf die Initiative der ehemaligen Eigentümerin zurück. Ein Relief des Mannheimer Bildhauers Manfred Kieselbach erinnert an Nepomuk, den Brückenheiligen. Eine Nepomukfigur stand nämlich seit 1779 auf der so genannten Gießenbrücke (in etwa dort, wo sich heute Neckarauer- und Friedrichstraße kreuzen), überdauerte aber die Zeit nicht.

Im Hof Richtung Parkplatz finden sich drei alte Grabsteine u.a. von dem Kronenwirt Georg Jakob Zahn.

# Speisen

Flammkuchen klassisch mit Speck <sup>2</sup> und Zwiebeln	11,90
Flammkuchen vegetarisch mit Hirtenkäse und Peperoni	11,90
Flammkuchen vegan mit sieben Gemüsesorten	13,90
Apfel-Flammkuchen  am Tisch flambiert mit Calvados	11,90
Quiche Lorraine klassisch Käse, Schinken <sup>2</sup> , Ei	14,90
Quiche vegetarisch Käse, Ei, getrocknete Tomaten	11,90
Mama Gertrauds Schlonztoast Schmand, Käse, Speck <sup>2</sup>	9,50
Mama Gertrauds Schlonztoast vegetarisch Schmand, Käse, getrocknete Tomaten	9,50
Gebackener Feta mit Baguette	10,90
Käseplatte	12,90
Schokoküchlein mit flüssigem Kern	6,90
Handkäs' mit Musik	(Stück)

## Kleine Getränke-Begleiter

Grissini	2,50
Oliven	4,90
Salami-Nüsschen/Mini-Salami <sup>2</sup>	4,90
Käsewürfel	4,90
Curry-Dattel-Dip (v)	4,90

Bitte beachtet auch unsere Tafel mit wechselnder  
Wochenkarte.

# Getränke

Espresso	2,30
Am Tresen	2,00
Espresso doppio	3,50
Espresso macchiato	2,70
Kaffee	3,00
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,30
Becher Kakao oder Ovomaltine kalt	3,50
Becher Kakao oder Ovomaltine heiß	3,90
Alle Kaffee- und Schokoladengetränke erhaltet Ihr auf Wunsch auch mit Hafermilch, alle Kaffegetränke auch entkoffeiniert.	
Tee im Kännchen (English Breakfast, Earl Grey, Grüntee Japan Sencha, Kräutertee)	4,90

# Alkoholfrei

Odenwaldquelle still, classic	0,25l	2,90
	0,75l	5,90
Fruchtsaft Apfel-, Orangen-, Traubensaft ( alle v), Johannisbeernektar	0,25l	3,00
Alle Säfte/Nektare als Schorle	0,25l	2,80
	0,5l	4,50
Orangina	0,25l	3,50
Coca Cola <sup>1, 10</sup>	0,2l	3,00
Cola Zero <sup>1, 8, 10</sup>	0,2l	3,00
Paulaner Spezi <sup>1, 10</sup>	0,33l	3,20
Teinacher Genuss-Limonade Zitrone, Johannisbeer-Holunder	0,33l	3,20
Teinacher Genuss-Eistee <sup>2</sup> Pfirsich	0,33l	3,20
Bitter Lemon <sup>3, 11</sup>	0,2l	4,00
Tonic Water <sup>3, 11</sup>	0,2l	4,00
Crodino, San Pellegrino <sup>1</sup>	0,1l	3,50
SanBitter, San Pellegrino <sup>1</sup>	0,1l	3,00

## Champagner/Sekt/Prosecco

Prosecco Valdo weiß oder rosé	0,1l	4,00
	0,2l	6,90
	0,75l	25,00
Riesling-Sekt brut von Gropper-Brutscher, Roschbach (v)	0,75l	32,00
Chardonnay-Sekt extra brut von Gropper-Brutscher, Roschbach (v)	0,75l	32,00
Champagner Veuve Pelletier	0,75l	39,00
Sekt entalkoholisiert (Mumm extra dry)	0,1l	4,00
	0,2l	6,90
	0,75l	25,00
Aperitiv		
Aperol Spritz <sup>1,11</sup>		7,50
Spritz Misto <sup>1, 11</sup>		7,50
Martini bianco, rosso	4cl	3,80
Campari <sup>1</sup>	4cl	4,40
Campari Soda <sup>1</sup>		4,80
Campari Orange <sup>1</sup>		6,50
Americano <sup>1</sup>		7,80
Flieger <sup>1</sup>		7,50
Ricard	2cl	4,00

# Bier

Welde No 1 Pils vom Fass	0,3l	3,80
	0,5l	4,90
Weldebräu Weizen vom Fass	0,3l	3,80
	0,5l	4,90
Kurpfalzbräu Helles	0,5l	4,90
Welde Kellerbier	0,5l	4,90
Welde Naturradler	0,5l	4,90
Welde Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,90
Welde No 1 alkoholfrei	0,33l	3,80
Welde Naturradler alkoholfrei	0,33l	3,80

# Wein

## Weiß

Riesling trocken VDP Vereinigte Hospitien, Rheinhessen	0,1l	3,70
	0,2l	6,90
	0,75l	25,00
Riesling halbtrocken VDP Vereinigte Hospitien, Rheinhessen	0,1l	3,70
	0,2l	6,90
	0,75l	25,00
Kerner von Gropper-Brutscher, Pfalz (v)	0,1l	3,50
	0,2l	6,50
Grauburgunder von Gropper-Brutscher, Pfalz (v)	0,1l	3,50
	0,2l	6,50
	0,75l	23,00
Sauvignon Blanc von Gropper-Brutscher, Pfalz (v)	0,1l	3,50
	0,2l	6,50
	0,75l	23,00
Weißenburgunder von Gropper-Brutscher, Pfalz (v)	0,1l	3,50
	0,2l	6,50
	0,75l	23,00
Weißenburgunder Réserve von Gropper-Brutscher, Pfalz (v)	0,1l	4,20
	0,2l	7,90
	0,75l	29,00
Gewürztraminer Holz-Weisbrodt, Pfalz	0,1l	3,70
	0,2l	6,90
	0,75l	25,00

Lugana Felugan	0,1l	4,50
La Feliciana, Brescia	0,2l	8,50
	0,75l	30,00

Chardonnay	0,75l	35,00
Louis Latour, Grand Ardèche		

### Rosé

Costières de Nîmes	0,1l	4,20
Mas de Bressades, Rhône	0,2l	7,90
	0,75l	29,00

Rieslingschorle	0,25l	3,50
von Gropper-Brutscher, Pfalz (v)	0,5l	5,50

Weißherbstschorle	0,25l	3,50
von Gropper-Brutscher, Pfalz (v)	0,5l	5,50

## *Rot*

Portugieser	0,1l	3,70
Weingut von Gropper-Brutscher, Pfalz (v)	0,2l	6,90
	0,75l	25,00
Primitivo	0,1l	3,70
Il Passo, Apulien	0,2l	6,90
	0,75l	25,00
Primitivo	Magnum	48,00
Il Passo, Apulien		
„Eleonora“ Lazio Rosso IGT	0,75l	29,00
Villa Caviciano,		
Primitivo IGP	0,75l	32,00
Tre Pini, Apulien		
Chianti	0,75l	39,00
Bucicatino, Chianti		
Bordeaux	0,75l	36,00
Château Clos Fontaine, Bordeaux		
Syrah Rouge Excellence	0,75l	34,00
Mas de Bressades, Rhône		

# Cocktails und Schnäpse

Gin Tonic		9,50
Moscow Mule		9,50
White Russian		8,00
White Cloud		9,00
Ramazzotti	2cl	4,00
Averna	2cl	4,00
Alte Williams-Birne, Alte Marille Birkenhof Brennerei, Nistertal	2cl	4,90
Baileys	2cl	4,00
Limoncello	2cl	4,00
Sibona Grappa Di Barolo	2cl	4,00
Nonino Grappa Vuisinar Reserva	2cl	6,00
Rum Pyrat XO Reserve	4cl	9,00
Cognac Comte Joseph XO	4cl	12,00

# Whisky

Cragganmore 12 Jahre	4cl	8,00
Glenkinchie 12 Jahre	4cl	8,00
Dalwhinnie 15 Jahre	4cl	8,50
Edradour 10 Jahre	4cl	9,00
Balvenie 12 Jahre	4cl	10,00
Oban 14 Jahre	4cl	12,00
Lagavulin 16 Jahre	4cl	16,00

Unsere Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

Vegane Speisen und Getränke sind mit (v) gekennzeichnet.

#### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwärzt
- 6 gewachst
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig

#### Kennzeichnungspflichtige Allergene

Wir haben eine detaillierte Auflistung aller Allergene.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal, wir stellen Ihnen die Liste gerne zur Verfügung.