



Schlosshotel Molkenkur



GESCHICHTE

Als „Obere Burg“ befand sich das alte Heidelberger Schloss, urkundlich zum ersten Mal erwähnt im Jahre 1225, auf dem Gelände des heutigen Parkplatzes der Molkenkur. Nach Errichtung des „Neuen Heidelberger Schlosses“ wurde dieses Gebäude durch einen Blitzschlag am 25. April 1537 zerstört. Aus diesem Jahr stammt auch eine der wenigen Handzeichnungen des Alten Schlosses, beauftragt vom Grafen Ottheinrich (Rekonstruktion im Spiegelsaal der Molkenkur). Die Reste der Burgruine wurden im Lauf der folgenden Jahre wie in dieser Zeit üblich als Steinbruch genutzt und bis auf die Fundamente abgetragen.

Im Jahr 1851 begann Albrecht Wagner das sog. „Schweizer Haus“ zu errichten. Dieses Gebäude stellt den zentralen Teil der Molkenkur dar, steht unter Denkmalschutz und befindet sich bis heute in nahezu unverändertem Zustand. Der Name „Molkenkur“ leitet sich von der damals in Mode geratenen Heilanwendung von Milchprodukten ab. Der Bereich zwischen Molkenkur und Heidelberger Altstadt wurde zu dieser Zeit überwiegend als Weideland genutzt. 1870 entwickelte der Schweizer Ingenieur Nikolaus Riggenbach die Zahnradbahn. In Heidelberg wurde 1890 die nach Plänen von Riggenbach gebaute, für damalige Verhältnisse revolutionäre, untere Bergbahnsektion von der Zwingerstraße über das Schloss zum Ausflugsrestaurant Molkenkur feierlich eröffnet. Der Spiegelsaal stammt aus der Zeit des Jugendstils, weitere Anbauten und Hotelzimmer folgten im 20. Jahrhundert.

Im Jahr 2000 wurde die Molkenkur im Rahmen eines Erbbauvertrages mit der Stadt Heidelberg von der Familie Scheuerle übernommen und einer grundlegenden Renovierung unterzogen, um den Bestand dieser von Witterung und Zeit angegriffenen Perle Heidelberger Geschichte langfristig zu sichern. Diese Bemühungen wurden durch die Renovierung und Wiedereröffnung der Bergbahn im März 2005 nachhaltig unterstützt.

Die heutige Molkenkur bietet bis zu 600 Gästen die Möglichkeit, oberhalb des Heidelberger Schlosses „auf hohem Niveau“ zu feiern, Tagungen und Konferenzen zu veranstalten, zu übernachten oder einfach bei exzellenter Küche und einem guten Glas Wein die wunderbare Aussicht über die Altstadt, das Neckartal und die Rheinebene zu genießen.



Herzlich Willkommen

Hoch über Heidelberg, einer der schönsten Städte Deutschlands, liegt unser Schlosshotel Molkenkur dessen stilvolle Atmosphäre zum Verweilen einlädt.

Bei uns können Sie auf historischem Boden nicht nur wohnen, sondern Stunden der Entspannung suchen, ihre persönlichen oder geschäftlichen Feste feiern und mit allem technischen Equipment Tagungen und Seminare durchführen.

UNSERE RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 17.30 Uhr – 21.30 Uhr

Samstag und Sonntag 12.00 Uhr – 21.30 Uhr

Weitere Termine sind nach Absprache möglich.

Unser Hotel ist durchgehend geöffnet von 06.00 Uhr bis 0.00 Uhr

Einzelzimmer ab 110,00 € inkl. Frühstück

Doppelzimmer ab 130,00 € inkl. Frühstück

Tel: 06221 654 080

info@molkenkur.de

www.molkenkur.de



SPEISEKARTE

Zuerst...

(First...)

Rindercarpaccio auf Limetten-Öl und mit gehobeltem Parmesan <i>(Beef carpaccio on lime oil and shaved parmesan)</i>	10,50 €
Feldsalat mit Kürbisvinaigrette und getrockneten Tomaten <i>(Corn salad with pumpkin vinaigrette and dried tomatoes)</i>	9,80 €
Kleiner bunter Salatteller <i>(Small side salad)</i>	6,50 €
Marinierter Seegrassalat mit Sesam, gebratenen Garnelen und Creme Fraiche <i>(Marinated seagrass salad with sesame, fried prawns and creme fraiche)</i>	16,80 €
Italienischer Büffel-Mozzarella mit Tomate und Basilikum-Pesto <i>(Italian buffalo mozzarella with tomato and basil pesto)</i>	10,50 €
Zweierlei Tomatensüppchen mit Basilikum <i>(tomato soup with basil)</i>	6,50 €
Beef Tea mit Trüffel <i>(beef tea with truffles)</i>	8,50 €

APERITIF

Sekt Cuvée «Molkenkur»	0,1 l	4,50 €	Sekt Cuvée «Molkenkur»	0,75 l	27,00 €
Aperol Spritz ^{1, 4}	0,2 l	7,50 €	Trocken, Sektkellerei Schloss Affaltrach/Baden		
Hugo	0,2 l	7,50 €			
Campari Orange	0,2 l	5,50 €			



Danach...

(Afterwards...)

Kalbsrückensteak mit sautierten Pilzen, dazu Tagesgemüse und Kartoffel-Gnocchi <i>(Veal steak with sauteed mushrooms, plus vegetable of the day and potato gnocchi)</i>	25,50 €
Argentinisches Rinderfilet an Estragon-Buttersauce mit Marktgemüse und Steak Frites <i>(Argentinian beef fillet with tarragon butter sauce with market vegetables and steak fries)</i>	28,50 €
Medaillons vom Schweinefilet auf Steinpilzsauce mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüse <i>(Medallions of pork fillet on boletus sauce with homemade spaetzle and market vegetables)</i>	19,50 €
Rehbraten auf Holundersauce mit glaciertem Rosenkohl und Kartoffelplätzchen <i>(Roast venison on elderberry sauce with glazed Brussels sprouts and potato biscuits)</i>	24,50 €
Gebratenes Zitronenhuhn auf Thymian-Risotto und mediterranem Schmorgemüse <i>(Roasted lemon chicken on thyme risotto and mediterranean vegetables)</i>	22,50 €
Französische Entenbrust auf Hagebuttensauce an Apfelrotkohl und gebutterten Grießnocken <i>(French duck breast on rosehip sauce with red cabbage and buttered semolina dumplings)</i>	24,50 €
Wild-Lachs mit Tomaten-Lauch-Ragout und Sahnenuudeln <i>(Wild salmon with tomato-leek-ragout and cream noodles)</i>	21,50 €
Kabeljaufilet auf Erbsenpüree mit Butterkartoffeln und warmen Tomaten <i>(Cod fillet on pea puree with buttered potatoes and warm tomatoes)</i>	22,50 €
Ravioli vom Winterkürbis mit Pinienkernen gebraten auf Blattspinat <i>(pumpkin ravioli with pine nuts roasted on spinach leaves)</i>	16,80 €



Das muss noch sein...

(This must be even more...)

Pralinenmousse mit Früchten und Vanillecreme <i>(Chocolate mousse with fruits and vanilla cream)</i>	9,50 €
Warmer Schokoladenfondant mit Zimteis und Sanddorn <i>(Warm chocolate fondant with cinnamon ice cream and sea buckthorn)</i>	10,50 €
Apfel-Crépe mit geeister Walnusscreme und Tannenhonig <i>(Apple crêpe with iced walnut cream and fir-tree honey)</i>	12,50 €
Warmer Ziegenkäse mit Feigensenf und Baguette <i>(Warm goat cheese with fig mustard and baguette)</i>	9,50 €

KAFFEE/TEE

Kaffee Crème	€ 2,70
Kaffee koffeinfrei	€ 2,70
Cappuccino	€ 3,50
Espresso	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 3,80
Milchkaffee (Haferl)	€ 3,80
Eilles Tee im Kännchen	€ 4,70
Sorten: Darjeeling Royal, Assam spezial, Grüntee Asia	
Pfefferminze, Sommerbeeren, Kamille, Kräuter	

DIGESTIF

Grappa di Prosecco	2 cl	€ 4,50
Schladerer Williamsbirne	2 cl	€ 4,50
Schladerer Kirschwasser	2 cl	€ 4,50
Papidoux Fine Calvados	2 cl	€ 4,50
Averna	4 cl	€ 4,50
Ramazotti	4 cl	€ 4,50
Fernet branca	4 cl	€ 4,50
Remi Martin	2 cl	€ 4,50
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	€ 4,50

GETRÄNKE

MINERALWASSER

Nawinta Tafelwasser	0,30 l	€ 2,80
Vittel stilles Mineralwasser	0,25 l	€ 3,00
Teinacher Gourmet medium	0,75 l	€ 6,30

SOFTDRINKS

Pepsi Cola (coffeinhaltig)	0,20 l	€ 3,00
Pepsi light (coffeinhaltig)	0,20 l	€ 3,00
Mirinda (enthält Farbstoff)	0,20 l	€ 3,00
Seven-Up	0,20 l	€ 3,00
Spezi	0,20 l	€ 3,00
Schweppes		
Bitter Lemon (chininhaltig)	0,20 l	€ 3,00
Tonic Water (chininhaltig)	0,20 l	€ 3,00
Ginger Ale (chininhaltig)	0,20 l	€ 3,00

WEISSWEIN 0,2 l

Forster Schnepfenflug, QbA Riesling trocken, Margarethenhof, Forst/Pfalz		€ 6,00
Heidelberger Dormenacker Weißburgunder, Weingut Clauer, Heidelberg		€ 6,50

SÄFTE

Neu´s Klarer Apfelsaft	0,20 l	€ 3,00
Neu´s Orangensaft	0,20 l	€ 3,00
Neu´s roter Traubensaft	0,20 l	€ 3,50
Neu´s Apfelschorle	0,20 l	€ 3,00

BIERE

Krombacher Pils vom Fass	0,30 l	€ 3,50
Krombacher alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50
Pilsradler	0,50 l	€ 4,00
Paulaner, helles Weizen vom Fass	0,50 l	€ 4,20
Paulaner, Kristallweizen	0,50 l	€ 4,20
Paulaner, Dunkel	0,50 l	€ 4,20

ROSÉ/ROTWEIN 0,2 l

Heidelberger Dormenacker Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Clauer, Heidelberg		€ 6,00
Beau Mayne Merlot-Cabernet Sauvignon trocken, AOC Le Bordeaux de Charme par Dourthe		€ 7,00