

KÜ | CHE

(Substantiv)

Wirkt magnetisch auf Partygäste;
Rückzugsort für gefräßiges Schweigen,
Versorgungszentrum gegen schlechte Laune

Unser TEAM KÜCHE

Armin Radtke, David Albert, Lars Maucher, Maxi Jäger
Salome Leischner, Ibrahime Diallo, Sascha Heuser
Leoni Kärcher, Maximilian Schneider
Darius Erlenbusch

Unser TEAM SERVICE

Isabell Wunderlich, Sascha Bergemann
Jan-Eric Radtke, Franziska Trautwein
Anna Eckmajer, Jana Hetenyi
Susann Merz, Christina Blum, Alena Wohlwend
Robin Nachtigall, Jonas Kunz

Stephanie + Armin Radtke



Öffnungszeiten Restaurant

Montag bis Freitag, Sonntag und Feiertag

12 bis 15 Uhr + 18 Uhr bis 22:30 Uhr

Samstag – nur für Veranstaltungen geöffnet

Küchenzeiten Restaurant

Montag bis Freitag + Sonntag + Feiertag

12 Uhr bis 13:30 Uhr (letzte Bestellung)

18 Uhr bis 21 Uhr (letzte Bestellung)

Die Preise dieser Speisekarte sind inkl. Bedienungsgeld + gesetzlicher MwSt.
Eine Allergiker Karte stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Das bekommen wir schon GIN!

KLUMPP Gin (Bruchsal)

Brauser Limonade „Bergamotte + Calamansi“, Limette € 9,50

HEIMAT Gin (Schwaigern)

Tonic Water - Thomas Henry und Zitrone € 9,50

Rose Berry Gin (Karlsruhe)

pink Grapefruit Thomas Henry und Grapefruit € 8,50

GRANIT Gin (Obersdorf)

Almdudlersud, Tonic Water, Rosmarin, Orange € 9,50

Unser Motto bei Mischgetränken...Ups. na gut, Juhu!

Martini Fiero rosé

mit pink Grapefruitsaft, Tonic Water – Thomas Henry € 8,50

Eggensteiner Sonnenstrahlen

Zitronenlikör von der Brennerei Erndwein
Zitronenlimo von Fritz Kola 8,50

Lillet Wild Berry

Lillet rosé, Wild Berry Tonic, Beerenobst € 8,50

Alkoholfreier Aperitif

„Vogelfrei“

alkoholfreier Gin von HEIMAT Distillers
aufgefüllt mit Tonic water von Thomas Henry, Rosmarin, Limette € 7,00

Martini (alkoholfrei) mit Tonic water von Thomas Henry, Orange € 7,00

Sanbitter aufgefüllt mit Orangensaft und Tonic water, Limette € 6,90

Crodino aufgefüllt mit Ginger Ale, Orange € 6,90

Menü

Mosaik von Saibling & Forelle
Wasabi | Rhabarber | Gurke

Cremesuppe von Bärlauch
mit Erbsenfalafel

Zwei vom Lamm
Ragout und Rücken
Speckbohnen und Maispolenta

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Ragout von grünem und weißem Spargel
Petersilienkartoffel

Rhabarber & Erdbeere

Vorspeise | Hauptgericht | Dessert = € 40
Vorspeise | Suppe | Hauptgericht | Dessert = € 47



Vorspeisen

Bunter Salatteller € 8

Marinierte Blattsalate der Saison
mit gebratener Geflügelleber, Zwiebelmarmelade
€ 11,50 | kl. Port. € 9

Ziegenfrischkäse
Tomaten | Feldsalat | Brotchip € 15

Schweinebauch, Garnelen, Speck
Mienudeln, Cashewkerne, Chinakohl - aufgegossen mit Tom Kha-Gai € 12

„caesar salad“
Classic mit Knusperhähnchen oder gebratene Gambas € 15
„Vegi“ mit karamellisierten Walnüssen & Parmesan € 11

Suppen

Cremesuppe von Bärlauch
mit Erbsenfalafel (Vegi) € 9

Rinderkraftbrühe
Flädleschnecken, Lebernocken, Maultäschle € 9

Vegetarische Gerichte

Ziegencamembert

Ratatouille, Rosmarinkartoffeln

Schnittlauch-Schmand

€ 15

Ravioli

gefüllt mit Ricotta

getrocknete Tomaten | Pinienkerne

weißer und grüner Spargel

€ 16,50

„Vegi-Burger“

Vollkorn Bun | Kichererbsen-Patty | Ziegencamembert

Preiselbeer Creme | Süßkartoffel-Pommes frites

€ 16,50

Fisch

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten

Frühlingslauch, Kräuterkrapfen, Kartoffelstroh

€ 31 | € 27

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Beurre Blanc | Kartoffelragout | Lauch | Senfkaviar

€ 29,50 | € 25,50

Hauptgerichte

Lammrücken

rosa gebraten in der Kräuterkruste
Burgundersoße, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln
€ 30 | kl. Port. € 26

Cordon Bleu vom Schweinerücken

gefüllt mit Luftikus-Schinken & Bergkäse
Burgundersoße, Bratkartoffeln € 20

Deutsches dry aged Rumpsteak

rosa gebraten, Burgundersoße, gebratene Zwiebel
Kräuterbutter, Speckbohnen und Eierspätzle
€ 30 | kl. Port. € 26

Zwei vom Rind

Geschmortes Ochsenbäckle & rosa gebratenes Rinderfilet
Burgundersoße, Spargelrisotto und gebratener grüner Spargel
€ 38 | kl. Port. € 34

Kalbsrücken

in der Bärlauchkruste, Buttersoße
Ragout von grünem und weißem Spargel
Kräuterkrapfen
€ 34 | kl. Port. € 30

Kalbsleber „Berliner Art“

gebratene Apfelscheiben
Rotweinschalotten, Bratkartoffeln
€ 21 | kl. Port. € 16,50

Gekochter Rindertafelspitz

Sahnemeerrettichsoße, kaltgerührte Preiselbeeren
Petersilienkartoffel und Rote Beete Salat
€ 20 | kl. Port. € 16

„Anker Burger“

Nordschwarzwälder Weiderind von der Metzgerei Glasstetter
Bergkäse, Tomate, Salat, Essiggurke, Zwiebelmarmelade
Pommes frites mit *Hajo Majo*
€ 17,50

Dessert

Friede | Freude | Eierlikör

Eierlikör, Nuss-Krokant, Rhabarber, Erdbeere 14 €

Verbene Creme Brûlée

Erdbeersorbet € 13

Heimat & mehr...

Espresso + 1 Kugel Vanilleeis mit frischen Erdbeeren € 8

„Kleine Sünde“

Espresso & Salzkaramell Eiscreme € 5

Sorbet

Grüner Apfel | Passionsfrucht | Erdbeere
€ 3,50 (pro Kugel)

Kaffeespezialitäten

Espresso € 2,70

doppelter Espresso € 3,70

Schümlikaffee € 2,50

Cappuccino € 3,50

Latte Macchiato € 3,70

Milchkaffee € 3,70

Ronnefeldt Tee (Glas) € 3,50