

Herzlich willkommen!



Wir kochen gesundheits- und ernährungsbewusst und schöpfen dabei aus einem weitreichenden Wissens- und Erfahrungsschatz.

Allergien, Intoleranzen, Unverträglichkeiten, besondere Bedürfnisse und ganz individuelle Ansprüche: Wir kennen das aus eigener Erfahrung und haben uns darauf ausgerichtet, all diesen Anforderungen in unserer Küche ihren gebührenden Platz einzuräumen. Ob vegan, laktose- oder glutenfrei - bei uns findet jeder eine Auswahl an Speisen, die seinen Bedürfnissen entgegen kommen. Künstliche Konservierungsmittel, Aromen und Geschmacksverstärker sowie Grundprodukte und Rohstoffe nicht deklarierter Herkunft suchen wir streng zu vermeiden.

Wir bieten Ihnen auch eine Speisekarte mit glutenfreien und/oder lakosefreien Gerichten an. Außerdem gibt es eine vegane Speisekarte. Bitte fragen Sie unseren Service.



WAS UNS WICHTIG IST



Wir sind Gastgeber aus vollem Herzen und servieren ausschließlich, was uns selbst überzeugt!

*Bettina Meyer-Heubach
Karim Madani*

Nah klar! - zu Besuch bei unseren Lieferanten

Welche Zutaten kaufe ich wo und aus welchen Gründen. Diese Frage möchte ich Ihnen an dieser Stelle beantworten:

Wichtig ist mir, dass ich den Hof anschauen und die Menschen kennenlernen kann, die unsere Lebensmittel erzeugen. Aus diesem Grund beziehen wir nach Möglichkeit von Klein- und Kleinstbetrieben direkt aus der Region. So haben wir allein für die Küche 19 verschiedene Lieferanten. Natürlich wäre es viel einfacher alles vom Großmarkt zu holen, aber diese Mühe ist mir wert - mit Liebe und Leidenschaft hergestellt schmeckt einfach besser. So bin ich sicher, dass wir die besten Rohstoffe und Zutaten haben - unverfälscht und ehrlich.

Ihr Karim Madani



Unsere Eier sind Bioeier.
Ökokontrollstelle: DE - ÖKO - 003



Christa und Otmar Binder |
Lindenbrunnhof, Forchheim -
Kartoffeln, Gemüse, alte Sorten

»Die Binders sind wirklich außergewöhnliche Menschen: Koryphäen, Pioniere und Rebellen zugleich. Engagierte Bioland-Erzeuger, die mit Leidenschaft traditionelle Kartoffel-, Gemüse- und Obstsorten kultivieren, die geschmacklich und ernährungsphysiologisch extrem hochwertig sind. Entgegen allen Trends zur Monokultur gelingt es ihnen, über 50 Gemüsesorten auf ihrem Hof anzubauen; jedes davon mit eigenen Anforderungen, Bedürfnissen und Reaktionen auf den Boden und die Wetterlagen. Das muss man erst einmal schaffen, dass alles im Auge zu behalten. Wenn es sein muss, reisen die beiden sogar bis an das andere Ende der Welt, um Wurzeln und Wachstum der Pflanzen von Grund auf zu verstehen. Ich glaube, ich könnte stundenlang von ihnen erzählen, denn sie sind einfach richtig nette und faszinierende Menschen. Vielleicht besuchen Sie die Binders einfach auch selbst einmal, zum Beispiel mittwochs oder samstags von 8-13 Uhr auf dem Stühlinger Markt oder auch direkt im Hofladen.«

»Das Wichtigste bei Kartoffeln ist für mich der Geschmack! Dieser hängt stark vom Boden, der Umsicht des Landwirts und der Sorte ab. Bei Arno weiß ich, dass er guten Boden hat und diesen pflegt, indem er den Fruchtwechsel einhält und als Vorfrucht immer Getreide pflanzt, damit sich dieser auch regenerieren kann. Ich weiß, dass er sehr vorsichtig mit Dünger umgeht, denn der verdirbt den Geschmack, wenn man zu viel davon nimmt. Für uns ist wichtig, dass die Kartoffeln halbwegs groß sind, denn wir schälen alle (!) von Hand. Bei uns wird keine Kartoffel durch die Schälmaschine gequält, denn das bekommt ihr gar nicht. Von Mai bis Ende Juli sind es die Sorten Berber und Charlotte, ab August dann die Marabel und die Cilena und ab Ende September die Agria sowie die Dita, welche als Grundlage für unsere kartoffeligen Köstlichkeiten dienen.«



Familie Reitter | Reiterhof, Schwanau-
Ottenheim - Simmentaler Weiderind

»Die Familie Reitter hat sich auf die Zucht des Simmentaler Weiderinds spezialisiert. Die Jungtiere kommen von Höfen aus der Region und werden mit vorwiegend selbstproduzierten Futtermittel auf einem wunderschönen Hof aufgezogen. Rindfleisch ist ein gutes Beispiel dafür, dass »regional einkaufen« mehr bedeutet, als nur die Rohstoffe auszutauschen - es bedeutet auch, sich auf Neues einzulassen. Es schmeckt einfach anders, sieht anders aus und ist auch in der Zubereitung etwas anders zu behandeln, als z. B. ein argentinisches Steak. Es ist angenehm würzig im Geschmack, aber etwas fester im Biss. Bei gleicher Grammzahl ist ein solches Rumpsteak im Vergleich zum argentinischen flacher und im Durchmesser größer.«



Neugierig? Besuchen Sie weitere Erzeuger, die mit uns zusammenarbeiten unter www.daskartoffelhaus.de/nahklar

OFEN GEMÜSE ARCHE NOAH



gluten & laktosefrei

SAISONKARTE WINTER

APÉRO

Quitte - Sprizz (alkoholfrei) mit Quitten- und Apfelsaft, Mandelsirup, Zimt und Soda	4,90
Weissburgunder Winzersekt mit Wildpflaumenlikör	5,90
Hugo - Blackforest - der Einheimische Winzersekt, Holunderblütensirup, schwarzer Johannisbeersaft, Soda, Minze und Heidelbeeren	6,50
Hugo Rosa – mit Rhabarber - Holunderblütensirup, Himbeeren Weißburgunder Winzersekt, Soda und Minze	6,50
Lillet – erfrischend, fruchtig und mit leichtem Bitter Lillet, Schweppes Wild Berry und Weissburgunder Winzersekt	6,50

SUPPEN UND VORSPEISEN

Kürbis - Kokossuppe mit geröstetem Sesam	5,90
Kürbis - Kokossuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln	10,00
Riesengarnelen mit frischem Chili, Ingwer und Basilikum gebraten auf Süßkartoffelpüree	10,50

gluten & laktosefrei

WINTERLICHE GENÜSSE

Unser kleinblättriger Freiland Feldsalat kommt aus Feldkirch, denn wir legen Wert auf reale Wachstumsbedingungen wie Erde und Sonnenlicht, andere Sorten kommen uns nicht auf den Tisch ...



FELDSALAT

Feldsalat mit gebratenem Speck	klein 8,90	groß 12,00
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen	klein 8,90	groß 12,00

Großer Feldsalat & hausgemachte Gemüsesalate wahlweise mit

... Champignons und gerösteten Kernen in der Pfanne geschwenkt	13,00
... Streifen von der Putenbrust aus dem Elsass mit jungem Lauch und Champignons gebraten, dazu einen Avocadodip	16,40
... zwei Schnitzeln – glutenfrei paniert und mit frischer Zitrone serviert	16,80
... Streifen vom Rumpsteak – asiatisch mariniert und mit Zuckerschoten in der Pfanne geschwenkt	18,80
... Filets von Bachsaibling und Schwarzwaldforelle mit Kräutern, Kapernfrüchten und Olivenöl gebraten	22,00
... Lammfilets – gegrillt und auf einem Gemüsebeet serviert	22,00

WINTERLICHE GERICHTE

Orientalisches Kürbis - Linsengemüse mit frischem Ingwer und Kokosmilch, dazu Pellkartoffeln und einen kleinen bunten Salat	15,00
Kartoffel - Rösti mit gebratenen Champignons, Avocadoguacamole und einem kleinen bunten Salat	16,00
Ofengemüse „Arche Noah“* Edle Kartoffelraritäten – die blaue Vitelotte mit Ihrem nussigen Geschmack, die würzige La Ratte, die rote Emma und die köstliche Süßkartoffel werden mit Pastinake, Kürbis, Maronen, frischen Kräutern und feinstem Olivenöl im Ofen gebacken, dazu servieren wir Ihnen Avocadoguacamole und einen kleinen bunten Salat	16,40
Hausgemachte Kartoffel - Rösti mit gebratenen Steinchampignons, Tomatenwürfeln und Raclettekäse gratiniert, dazu einen kleinen bunten Salat <i>(Unser französischer Raclettekäse enthält durch seine Reifezeit keine Laktose mehr)</i>	17,00
Medaillons vom Schweinefilet mit Thymianbutter und Parmesan, gebratenem Gemüse und Bratkartoffeln <i>(Unser Parmesan ist 18 Monate gereift, daher laktosefrei)</i>	19,80
Deutsches Rinderfilet mit in Olivenöl und frischen Kräutern, gebratenem Wintergemüse und Püree	29,00
Filets von Bachsaibling und Schwarzwaldforelle mit frischen Kräutern und Kapernäpfeln gebraten, dazu Wintergemüse und Kartoffelpüree	23,00

* Ofengemüse Arche Noah

Die köstlichen bunten Kartoffeln kommen vom Lindenbrunnenhof in Forchheim. Hier bauen die landwirtschaftlichen Rebellen Otmar und Christa Binder 65 verschiedene Sorten Kartoffeln und viel andere Gemüseraritäten in Biolandqualität an.

FÜR DEN GUTEN START



gluten und laktosefrei

SUPPEN & VORSPEISEN

Fischsuppe mit asiatischen Aromen, heimischem Fisch, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Ingwer und Gemüsestreifen	11,00
Tartar von der geräucherten Lachsforelle aus der Ortenau mit Avocadoquacamole und Blattsalatbouquet	11,00
Rindercarpaccio mit frisch gehobeltem Parmesan und Blattsalatbouquet (18 Monate gereift, dadurch laktosefrei)	13,50
Gegrilltes Forellenfilet mit Mandel - Basilikumpesto auf lauwarmem Linsensalat	13,00
Warmes glutenfreies Gewürzbrot im Glas	2,90

SALATE

Gemischter Salatteller mit Blattsalaten und Rohkost	klein	8,00
	groß	11,00
Großer gemischter Salat mit knackigen, frischen Blatt- und hausgemachten Rohkostsalaten wahlweise mit ...		
• Champignons - in der Pfanne geschwenkt und mit gerösteten Kernen		12,00
• zwei Schnitzel - gluten- und laktosefrei paniert und mit frischer Zitrone serviert		15,80
• Streifen von der Putenbrust aus dem Elsass mit jungem Lauch und Champignons gebraten, dazu Avocado - Guacamole		15,40
• Streifen vom Rumpsteak - asiatisch mariniert und mit Zuckerschoten in der Pfanne geschwenkt		17,80
• Filets von Bachsaibling und Schwarzwaldforelle - mit Kräutern, Kapernäpfeln und Olivenöl gebraten		21,00
• Lammfilets - rosa gegrillt und auf einem Gemüsebeet serviert		21,00
Warmes glutenfreies Gewürzbrot im Glas		2,90
Unsere Vinaigrette ist zur Ihrer Sicherheit immer laktosefrei - ihr schaumig - weißes Aussehen kommt vom aufschlagen, damit sie schön sämig ist		

gluten und laktosefrei

KARTOFFELN IN BESTFORM



gluten und laktosefrei

OFEN- ODER PELLKARTOFFELN

Ofen- oder Pellkartoffel und ein kleiner bunter Salat,
dazu dreihausgemachte Dips: Avocado Guacamole, Rote - Beete - Meerrettichcrème &
vegane Limetten - Chilibutter 13,00

Ofen- oder Pellkartoffel und ein kleiner bunter Salat,
dazu Lachsforellenfilet aus der Ortenau - auf Buchholz geräuchert -
Avocado Guacamole, Rote - Beete - Meerrettichcrème 18,90



Ofenkartoffeln werden im Ofen gebacken bis das Innere luftig - weich und die
Schale knusprig ist. Unsere Pellkartoffeln sind festkochende Kartoffeln, die in Gewürz-
sud gegart werden. Die Schale kann bei beiden mitgegessen werden.

BRATKARTOFFELN

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 8,00

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier (Bio) 9,80

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu zwei hausgemachte Dips:
Avocado Guacamole und Rote Beete - Meerrettichcrème 12,80

KARTOFFELPÜREE

Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier (Bio) 11,80

MIT VIEL GEMÜSE

Frisches, knackiges Gemüse in Kokos - Zitronengrassauce mit frischem Ingwer,
dazu Kartoffelpüree 15,50

In Olivenöl und mit frischen Kräutern gebratenes Gemüse,
dazu Kartoffelpüree und Avocado Guacamole 16,00

gluten und laktosefrei

KARTOFFELN MIT...

Aus der Region oder aus Argentinien?

Wir bieten Ihnen die Wahl zwischen Simmentaler Schwarzwaldrind vom Reiterhof und hochwertigem argentinischem Rind. Das regionale hat viel Aroma und ist würzig – es ist allerdings etwas fester im Biss. Das argentinische ist im Geschmack etwas süßer und feiner gefasert. Bei gleicher Grammzahl ist ein regionales Rumpsteak im Vergleich zum argentinischen flacher und im Durchmesser größer.



STEAKS

Grillsteaks

Rumpsteak vom Weiderind (300 g) - bitte wählen Sie: Simmentaler Schwarzwaldrind <u>oder</u> argentinisches Black Angus	27,00
Putensteak - aus dem Elsass von Bruno Siebert	17,80
Schweinesteak - aus der Region	16,80
+ <u>Ein Dip nach Wahl:</u> laktosefreie Kräuterbutter, laktosefreie Limetten - Chilibutter oder Avocado - Guacamole	
+ <u>Eine Beilage Ihrer Wahl:</u> Salat, Gemüse, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Avocado - Guacamole	

Putenbruststreifen in Kokos - Zitronengrassauce mit jungem Gemüse und frischem Ingwer, dazu Kartoffelpüree und ein kleiner bunter Salat	18,00
Gluten- und laktosefrei panierte Schnitzel, wahlweise mit Bratkartoffeln, Pellkartoffeln, Ofenkartoffeln, Kartoffelpüree oder Kartoffelsalat, dazu ein kleiner bunter Salat	15,80
Raclette: Pellkartoffeln mit Raclettekäse, Speck und Zwiebeln überbacken, dazu Gewürzgurken, unsere Blütenmischung der „Kleine Scharfmacher“ zum selber würzen und ein kleiner bunter Salat <i>(Unser französischer Raclettekäse enthält durch seine Reifezeit keine Laktose mehr)</i>	16,50

KINDERPORTIONEN

Kinderportion Bratkartoffeln	5,00
Kinderportion Bratkartoffeln mit Spiegelei (Bio)	6,00
„Bahn frei Kartoffelbrei“ Kartoffelpüree mit Spiegelei (Bio)	5,50
Kinderportion gluten- und laktosefrei paniertes Schnitzel mit Kartoffelpüree	8,00

FÜR NASCHKATZEN



gluten und laktosefrei

DESSERT

Kokos - Crème Brûlée mit einem Hauch Vanille glutenfrei, laktosefrei, vegan	6,50
Warmer Schokoladen - Nussbrownie mit Sauerkirschsorbet glutenfrei, laktosefrei, vegan	7,50
Zauberhaft fruchtige Sorbetvariation mit drei verschiedenen Sorbets, wie zum Beispiel Holunderblüten- oder Sauerkirsch - Fragen sie bitte nach unserem aktuellen Angebot	7,00
Zauberhaft fruchtiges Sorbet	Kugel 2,50

LAKTOSEFREIE KAFFEESPEZIALITÄTEN

gerne bereiten wir Ihnen Ihren Cappuccino, Ihren Milchkaffee oder Ihre Latte Macchiato auch mit laktosefreier Milch zu	0,50
---	------

gluten und laktosefrei

GETRÄNKEKARTE



APERITIFS

Sherry Sandeman, dry oder medium dry	5cl	4,50
Martini bianco, rosso, d'oro oder dry	5cl	4,50
Portwein	5cl	4,50
Campari Soda ⁽¹⁾	5cl	5,90
Campari Orange ⁽¹⁾	5cl	6,90
Pêche, Sekt mit Pfirsichlikör	0,1l	5,90
Kir	0,1l	5,90
Sekt auf Eis	0,1l	5,50

PRICKELNDES

Weisser Burgunder - Winzersekt trocken, Weingut Heinemann wunderschön klar und erfrischend im Geschmack mit leichtem Birnenaroma	0,1l	4,90
Weisser Burgunder - Winzersekt trocken, Weingut Heinemann	0,75l	29,00
Geldermann Sekt Carte Blanche, trocken	0,75l	26,00

MINERALWASSER

Tafelwasser prickelnd oder still	0,2l	2,20
Tafelwasser prickelnd oder still	0,4l	2,90
Tafelwasser in der Karaffe prickelnd oder still	0,5l	3,40
Hornberger Lebensquell - das köstliche Mineralwasser aus dem Schwarzwald medium oder naturell	0,33l	3,10
Hornberger Lebensquell Mineralwasser medium oder naturell	1l	6,90

LIMONADEN

	0,2l	0,4l
Coca Cola, Coke Zero ^(1,3,10,11) , Fanta, Sprite ^(1,3,10)	2,90	3,90
Thomas Henry Bitter Lemon ^(1,2) , Ginger Ale ^(1,2) , Tonicwater ^(1,2,12)	3,00	

¹ = farbstoffhaltig ² = mit Konservierungsstoff ³ = mit Süßungsmittel ⁵ = mit Antioxidationsmittel
¹⁰ = enthält eine Phenylalaninquelle ¹¹ = koffeinhaltig ¹² = chininhaltig

SÄFTE

	0,2l	0,4l
Saftschorlen	2,90	4,00
Apfelsaft naturtrüb Jung´s Bio Apfelsaft	3,10	4,90
Orangensaft	3,00	4,80
Pfirsichnektar	3,00	4,80
Johannisbeernektar	3,00	4,80
Tomatensaft	3,00	
Sauerkirschnektar	3,00	4,80
Bananennektar	3,00	4,80
Kiba	3,00	4,80
Maracujanektar	3,00	4,80
Grapefruitsaft	3,00	4,80
Rhabarbersaft	3,00	4,80

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,40
Espresso doppelt	3,60
Kaffee	2,50
Kaffee koffeinfrei	3,00
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	3,00
Latte Macchiato	3,40
Soja - Vanille Cappuccino	3,80
Chai Latte	3,40
Caragillo, Espresso mit Osborne Veterano	4,90
Milchschokolade mit Sahne	3,90

Gerne bereiten wir Ihnen Ihre Kaffeespezialitäten auch mit laktosefreier Milch zu 0,50

Köstliche, offene Tees finden Sie auf unserer separaten Teekarte

FLASCHENBIERE

Neumarkter Lammsbräu - das glutenfreie Biobier	0,33l	3,60
--	-------	------

EDLE BRÄNDE

Obstler	2cl	3,50
Oberbergener Williams - Christ Birnenbrand	2cl	4,50
Schwarzwälder Honig - Williams	2cl	4,50
Oberbergener Apfelbrand	2cl	4,50
Oberbergener Apfelbrand nach Calvados Art aus dem Eichenfass	2cl	5,50
Obst - Edelbrände: Kirsch, Mirabell oder Zwetschge	2cl	4,50
Schwarzwälder Honig - Kirschwasser	2cl	4,50
Zibärtele aus handverlesenen Wildpflaumen gebrannt	2cl	5,80
Wald - Himbeergeist	2cl	4,50
Fridolin Baumgartners Haselnussgeist - Oberbergen	2cl	5,80
Ruländer Trester aus dem Eichenfass	2cl	5,50
Marc de Gewürztraminer	2cl	5,50
Grappa di Chardonnay	2cl	4,80
Grappa di Chardonnay »Nonino« aus dem Barrique	2cl	5,80
Grappalo - der Grappalikör vom Böttcherhof	2cl	4,50
Hefebrand oder badisch »Verreißerle«	2cl	3,50

DIGESTIFS

Brandy Osborne Veterano	2cl	4,50
Cognac Rémy Martin V.S.O.P Ramazzotti	2cl	4,80
Averna oder Fernet Branca	2cl	4,00
Ouzo, Sambucca	2cl	3,80
Vodka Absolut oder Russian Standard	2cl	3,80

LIKÖRE

Grappalo - der Grappalikör vom Böttcherhof	2cl	4,50
Schwarzwälder Waldhonig - Likör	2cl	4,50
Wildpflaumenlikör aus der Brennerei Andreas Dilger, Freiburg	2cl	3,50
Rhabarber- oder Apfel - Ingwerlikör aus der Brennerei Florian Faude, Bötzingen	2cl	4,80
Baileys auf Eis	4cl	4,80

KNOLLENSCHNÄPSE

Löns Kartoffelschnaps	2cl	3,50
Topinambur klar, Arnos Hausbrennerei Jechtingen	2cl	3,50
Roter Topinambur, Arnos Hausbrennerei Jechtingen	2cl	3,50
Roter Topinambur, Arnos Hausbrennerei Jechtingen in der eleganten 0,5l Flasche – zum Mitnehmen	0,5l	16,50

RUM

Ron Zacapa Centenario 23 Jahre Guatemala feurig, würzig, vielfältig	4cl	9,50
Ron Botucal Reserva Exclusiva 12 Jahre Venezuela weich, rund, karamellig	4cl	6,50

WEISSWEINE OFFEN

Fasswein, trockener Gutedel, Weingut Heinemann, Scherzingen	0,1l 0,25l	2,50 4,20
Weißer Burgunder Kabinett trocken, Weingut Heinemann, Scherzingen ausgewogener, frischer Weißburgunder, feinfruchtig, mit pikanter Säure und gutem Körper	0,1l 0,25l	3,00 5,80
Weißer Burgunder Kabinett halbtrocken, Winzerhof Ebringen leicht und rund, mit erfrischender Säure	0,1l 0,25l	2,90 5,60
Grauburgunder QbA trocken, Ecovin Weingut Zähringer, Heitersheim ein duftiger, vollmundiger Grauburgunder mit gut strukturiertem Körper	0,1l 0,25l	3,20 6,40
Dr. von Bassermann - Jordan Riesling QbA trocken, Weingut Bassermann - Jordan frischer, sortentypischer Riesling mit feinem Bukett	0,1l 0,25l	2,80 5,50
Weinschorle weiß	0,25l	3,40

ROSÉ OFFEN

Spätburgunder Weißherbst Kabinett halbtrocken, Weingut Heinemann leuchtende Lachsfarbe, das feine Aromenspiel erinnert an Himbeeren, im Geschmack sehr saftig und mild	0,1l 0,25l	2,90 5,60
Pleno Rosado, Navarra, trocken kräftiger, nach roten und schwarzen Beeren duftender Rosé aus der Garnacha – Traube	0,1l 0,25l	2,90 5,60

ROTWEINE OFFEN

Blauer Spätburgunder Rotwein QbA trocken, Weingut Heinemann vollmundiger Spätburgunder mit sanfter, aber trotzdem saftiger Säure	0,1l 0,25l	3,20 6,40
Laufener Altenberg Spätburgunder Rotwein QbA mild, WG Auggener Schäf rund, sanft und mild	0,1l 0,25l	2,90 5,60
Roter Georges 2015 trocken, Ökologisches Weingut Andreas Dilger intensiv, kräftiger Piwi - Rotwein Cuvée feine Kirsch- und Heildebeeraromen mit leichter Holznote	0,1l 0,25l	3,90 7,60
Merlot, Vin de Pays aus ökologischem Anbau körperreich und samtig	0,1l 0,25l	2,90 5,60
Rioja Azabache DOC aus ökologischem Anbau kräftiger, temperamentvoller Rioja aus Tempranillo-, Garnacha- und Grachiano – Traube	0,1l 0,25l	3,60 7,00
Weinschorle rot	0,25l	3,90

WEISSWEIN

FRISCHE & FRUCHT – LEICHTE WEISSWEINE

2016 Müllheimer Reggenhag Gutedel Kabinett trocken
Dörflinger, Müllheim
eleganter, frischer Gutedel mit feinem Nussaroma

0,75l 22,00

2016 Auxerrois Kabinett trocken
Weingut Huber, Malterdingen
zart, filigran und feinfruchtig

0,75l 22,00

KÖRPER & PERSÖNLICHKEIT – MITTELSCHWERE WEISSWEINE

2017 Grauer Burgunder Oberbergener Bassgeige VDP 1. Lage trocken
Franz Keller, Oberbergen, Kaiserstuhl
sehr ausgewogener, vollmundiger Grauburgunder mit angenehmer Frische

0,75l 31,00

2016 Riesling Kabinett trocken
Andreas Laible, Durbach, Ortenau
spritzig, gradlinig, rassig

0,75l 32,00

2016 Philipp Kuhn Tradition Riesling VDP Ortswein trocken
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz
eleganter, feine Frucht und zarte Säure

0,75l 31,00

2016 Sauvignon Blanc Sancerre AOC
Domaine Etienne Daulny, Loire, Frankreich
fruchtig, knackig, animierend

0,75l 31,00

STRUKTUR & FÜLLE – CHARAKTERVOLLE WEISSWEINE

2016 Schlatter Maltesergarten Weißer Burgunder Spätlese Selection trocken
Martin Waßmer, Schlatt, Markgräfler Land,
viel Struktur, gute Balance von gelber Frucht und mineralischen Noten

0,75l 34,00

2016 Muskateller Oberbergener Baßgeige Kabinett
Winzergenossenschaft Oberbergen, Oberbergen, Kaiserstuhl
sehr bukettreich, viel Eleganz und Würze

0,75l 26,00

ROSÉWEIN

2017 Spätburgunder Rosé Kabinett, trocken
Heinemann, Scherzingen, Markgräflerland
leichter, spritziger Rosé

0,75l 22,00

ROTWEIN

LEBENDIGKEIT & FRUCHT – LEICHTE ROTWEINE

2015 Spätburgunder »Mauchener Sonnenstück« VDP Erste Lage
Lämmlein - Schindler, biologischer Anbau, Mauchen, Markgräflerland
unaufdringliche Eleganz, dezente Würze, schöne Fruchtigkeit

0,75l 31,00

VIELFALT & AUSGEGLICHENHEIT – MITTELSCHWERE ROTWEINE

2016 Montepulciano D'Abruzzo, DOC
Weingut Terre al Piano, Venetien, Italien
kräftig, rund und angenehm fruchtig

0,75l 28,00

2015 Rotweincuvée Maximilian
Weingut Johner, Bischoffingen, Kaiserstuhl
Cuvée aus Spätburgunder, Merlot und Cabernet
schöne Saftigkeit, Aromen von Cassis, sehr gut eingebundene Tanine

0,75l 31,00

2013 Spätburgunder Rotwein *** Qualitätswein trocken Barrique
Cornelia & Reinhold Schneider, Edingen, Kaiserstuhl
vielschichtig mit feiner Würze, angenehm kräftig mit feiner Frucht

0,75l 32,00

2015 Spätburgunder Barrique »S« Qualitätswein trocken
Weingut Heinemann, Scherzingen, Markgräflerland
ausgereift und elegant, Aromen von Waldbeeren, sehr feine Tanninstruktur

0,75l 34,00

WÄRME & FÜLLE – VOLLMUNDIGE ROTWEINE

2015 Rioja Azabache Barrique Crianza
Vinedos de Aldeanueva, ökologischer Anbau, Rioja, Spanien
vollmundig, rund, samtige Tanine

0,75l 31,00

2015 Le Mas AOC Coteaux de Languedoc
Domaine Pierre Clavel, ökologischer Anbau, Languedoc, Frankreich
ausgewogen und kräftig, Noten von Lakritz

0,75l 30,00

KARTOFFELHAUS

Frische Vielfalt. Bewusster Genuss.



Das Kartoffelhaus

Baslerstraße 10
79100 Freiburg
www.daskartoffelhaus.de

Täglich geöffnet

Mo. - Mi. 17:00 - 24:00 Uhr
Do. - So. & Feiertags
11:30 - 24:00 Uhr

Reservierung

telefonisch unter
+49 (0) 761 72 00 1