

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 |
Lindbrunnhof, 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

FÜR DEN GUTEN START



SUPPEN & VORSPEISEN

| | klein | groß |
|---|-------|------|
| Deftige Kartoffelsuppe mit Speck | 5,50 | 6,90 |
| Vegetarische Kartoffelsuppe | 5,50 | 6,90 |
| Kartoffelsuppe mit Schnittlauch, Crème fraîche und Croutons, vegetarisch oder mit Speck | 6,00 | 7,80 |
| Kartoffelsuppe mit Bauernwurst | 7,00 | 8,00 |
| Kartoffelsuppe mit geräuchertem Lachsforellenfilet | 8,00 | 9,50 |

SALATE

| | | |
|--|------|-------|
| Gemischter Salatteller mit Blattsalaten und hausgemachten Gemüsesalaten | 8,00 | 11,00 |
| Großer gemischter Salat mit Blattsalaten und hausgemachten Gemüsesalaten wahlweise mit... | | |
| • Champignons - in der Pfanne geschwenkt und mit gerösteten Kernen | | 12,00 |
| • Mit Ziegenkäse gefüllte Kartoffelküchle, dazu ein Rote Beete - Meerrettichdip | | 13,80 |
| • Zwei Schnitzel Wiener Art - paniert und mit frischer Zitrone serviert | | 14,80 |
| • Gebackenem Schafskäse - im Kräutermantel und Knoblauchsauce | | 15,00 |
| • Schafskäse in Olivenöl und Kräutern eingelegt, sonnengetrockneten marinierten Tomaten, grünen und schwarzen Oliven und milder Peperoni | | 15,00 |
| • Streifen von der Putenbrust aus dem Elsass - mit jungem Lauch und Champignons gebraten, dazu ein Kräuterdip | | 15,00 |

KARTOFFELN IN BESTFORM



OFEN- ODER PELLKARTOFFELN

SOLO Ofen- oder Pellkartoffeln mit einer großen Portion hausgemachtem Dip und einem kleinen bunten Salat

- | | | |
|--------|---|-------|
| Nr. 1: | mit Kräuterquark - himmlisch frisch | 10,80 |
| Nr. 2: | mit Knoblauchdip - kräftig und würzig | 10,80 |
| Nr. 3: | mit Frankfurter Grüne Sauce - geschmackvolle Vielfalt sieben verschiedene Kräuter sorgen für den unvergleichlichen Geschmack | 12,90 |
| Nr. 4: | mit Avocado Guacamole - leicht und pikant mit Avocado, Tomate, Limetten | 13,50 |
| Nr. 5: | mit hausgemachtem weißen Heringssalat - herzhaft cremig aus Matjesfilet, frischem Dill, Äpfeln, Sauerrahm, Joghurt und Gewürzgurke | 16,90 |

TRIO Ofen- oder Pellkartoffeln mit drei hausgemachten Dips und einem kleinen bunten Salat

- | | | |
|--------|---|-------|
| Nr. 1: | mit Rote Beete - Meerrettichcrème, Avocado Guacamole, Limetten - Chilibutter | 13,00 |
| Nr. 2: | mit Frankfurter Grüne Sauce, Avocado Guacamole, Kräuterquark | 14,50 |
| Nr. 3: | mit Avocado Guacamole, Kräuterquark, Tomaten - Oliven Frischkäsedip | 14,50 |
| Nr. 4: | mit gebratenem Speck und Zwiebeln, Kräuterquark und Tomaten - Oliven Frischkäsedip | 15,50 |
| Nr. 5: | mit Krabben in Dillcrème (MSC zertifiziert), Avocado Guacamole, Rote Beete - Meerrettichcrème | 17,00 |
| Nr. 6: | mit hausgemachtem weißen Heringssalat mit frischem Dill, Äpfeln und Gurken, Frankfurter Grüne Sauce, Knoblauchdip | 17,00 |
| Nr. 7: | Lachsforellenfilet aus der Ortenau - auf Buchenholz geräuchert - mit Rote Beete - Meerrettichcrème und Frankfurter Grüne Sauce | 18,90 |



7 verschiedene frische Kräuter für die Frankfurter grüne Sauce:
Borretsch, Kerbel, Petersilie, Kresse, Schnittlauch, Sauerampfer und Pimpinelle



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

FRISCH AUS DEM OFEN



GRATIN UND AUFLÄUFE

Gratin

Französisches Kartoffelgratin mit Sahne und einem Hauch Muskat im Ofen gebacken, serviert mit einem kleinen bunten Salat und dazu wahlweise...

- frisch - leichter Kräuterquark 12,80
- würziger Knoblauchdip 12,80
- die Kartoffelhaus Frankfurter Grüne Sauce 14,80
- gebratener Speck und Zwiebeln und kleiner Kräuterquark 16,00
- mit Schafskäse, Tomaten und Oliven überbacken 16,80

Aufläufe lecker gefüllt

Kartoffel - Gemüseauflauf mit Bergkäse und geschmolzenen Tomaten überbacken, dazu Avocado - Guacamole und ein kleiner bunter Salat
* mit Zucchini, Blumenkohl, Erbsen und Süßkartoffeln *

15,50

Kartoffelauflauf mit pikantem Lammhack, Schafskäse, frischem Rosmarin und grünen Bohnen gefüllt, dazu Thymian - Tomatensugo und ein kleiner bunter Salat

15,80

Kartoffelauflauf mit frischem Lachsfilet und Blattspinat gefüllt, mit Dill verfeinert und mit Käse überbacken, dazu Kurkumasauce und ein kleiner bunter Salat

16,80

* Unser Lachs kommt aus MSC zertifiziertem Fang *

KNUSPRIG, LEICHT & LOCKER...



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 Kräuterquark <u>oder</u> Knoblauchdip | 11,50 |
| Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu hausgemachte Frankfurter Grüne Sauce | 12,90 |
| Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu hausgemachter weißer Heringssalat aus Matjesfilet, frischem Dill, Äpfeln, Joghurt, Sauerrahm und Gewürzgurke | 16,90 |

KARTOFFELPUFFER in hochwertigem Erdnussöl ausgebacken

| | |
|--|-------|
| Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Zimt - Apfelmus | 9,50 |
| Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Kräuterquark <u>oder</u> Knoblauchdip | 10,80 |
| Kartoffelpuffer mit hausgemachter Frankfurter Grüne Sauce | 12,80 |
| Kartoffelpuffer mit Tomaten, Schafskäse und Oliven gratiniert, dazu ein kleiner bunter Salat | 16,80 |
| Kartoffelpuffer mit Schinken und Käse überbacken, dazu ein kleiner bunter Salat | 16,80 |
| Kartoffelpuffer mit Lachsforellenfilet aus der Ortenau - auf Buchenholz geräuchert - mit Rote Beete - Meerrettichcrème, hausgemachter Frankfurter Grüne Sauce, dazu ein kleiner bunter Salat | 19,50 |

POMMES FRITES in hochwertigem Erdnussöl frittiert

| | |
|--|------|
| Ein Berg Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise | 5,00 |
| Ein Berg Pommes Frites mit einer großen Portion Dip oder zwei kleinen Dips: Knoblauchdip, Kräuterquark, Avocado - Guacamole oder Frankfurter grüne Sauce | 8,80 |

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.



FLEISCH

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 |

- +** Ein Dip nach Wahl: Kräuterbutter, Limetten - Chilibutter, Avocado Guacamole, Kräuterquark, Knoblauchdip, Frankfurter Grüne Sauce oder Tomaten - Oliven Frischkäsedip
- +** Eine Beilage Ihrer Wahl: Salat, Gemüse, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Pommes Frites

| | |
|--|-------|
| Entrecôte vom Weiderind in grüner Pfeffersauce mit gratinierten Kartoffeln und einem kleinen bunten Salat | 26,00 |
| Putenbruststreifen in Kokos - Zitronengrassauce mit jungem Gemüse und frischem Ingwer, dazu Sesamkartoffeln und ein kleiner bunter Salat | 18,00 |
| Raclette: Pellkartoffeln mit Raclettekäse, Sauerrahm, Speck und Zwiebeln überbacken, dazu Gewürzgurken, unsere Blütenmischung der „Kleine Scharfmacher“ zum selber würzen und ein kleiner bunter Salat | 16,50 |
| Schnitzel Wiener Art, wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffelgratin oder Pommes Frites, dazu ein kleiner bunter Salat | 14,80 |
| Das Kartoffelhaus - Schnitzel mit Frankfurter Grünen Sauce, wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Kartoffelsalat, Kartoffelgratin oder Pommes Frites, dazu ein kleiner bunter Salat | 16,00 |
| Elsässer Wurstsalat ^(3,5) mit Bratkartoffeln | 11,00 |
| Elsässer Wurstsalat ^(3,5) mit Bratkartoffeln und Kräuterquark | 12,50 |

³ = mit Süßungsmittel

⁵ = mit Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

NEBEN DEM KARTOFFELFELD



MIT VIEL GEMÜSE ODER KÄSE

In Olivenöl und mit frischen Kräutern gebratenes Gemüse, dazu französisches Kartoffelgratin im Ofen gebacken und ein leichter Kräuterdip 15,50

Gebackener Schafskäse im Kräutermantel mit vegetarischen Bratkartoffeln, Oliven und Knoblauchdip, dazu ein kleiner bunter Salat 15,50

Vegetarisches Raclette: Pellkartoffeln mit Champignon - Kräutercreme und Raclettekäse überbacken, dazu Gewürzgurken, unsere Blütenmischung der „Kleine Scharfmacher“ zum selber würzen und ein kleiner bunter Salat 15,00

PASTA

Fettuccine mit knackigem Gemüse in Olivenöl und mit frischen Kräutern gebraten, dazu frisch gehobelter Parmesan 14,00

Fettuccine »kreolisch« mit gebratenen Streifen von der Putenbrust, Brokkoli und Mandeln – leicht scharf – 16,50

FÜR KINDER & NASCHKATZEN



KINDERGERICHTE

| | |
|--|------|
| Kinderportion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise | 3,80 |
| Kinderportion Kartoffelgratin | 4,00 |
| Kinderportion Kartoffelgratin mit Quark | 5,00 |
| Kinderportion Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Apfelmus | 5,00 |
| Kinderportion Nudeln mit Tomatensauce | 5,50 |
| Kinderportion Fischstäbchen mit Pommes Frites | 6,50 |
| Kinderportion Schnitzel mit Pommes Frites | 7,00 |

DESSERT

Köstliche Dessertkreationen finden Sie in unserer Dessertkarte...



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

| | | |
|---|-------|------|
| Erdinger Stiftungsbräu - das süffig - frische Helle | 0,5l | 4,20 |
| Neumarkter Lammsbräu - das glutenfreie Biobier | 0,33l | 3,60 |
| Erdinger Hefeweizen alkoholfrei | 0,5l | 4,10 |
| Erdinger Hefeweizen dunkel | 0,5l | 4,10 |
| Erdinger Hefeweizen Kristall | 0,5l | 4,10 |
| Ganter »Formel 1«, alkoholfrei | 0,33l | 3,40 |
| Karamalz | 0,33l | 3,10 |

BIERE VOM FASS

| | | |
|--|------|------|
| | 0,3l | 0,5l |
| Ganter Pilsner Freiburger Bierkultur: kräftig, herb und sehr harmonisch | 3,20 | 4,20 |
| Waldhaus Pils Das milde preisgekrönte aus dem Schwarzwald | 3,20 | 4,20 |
| Waldhaus »Ohne Filter« - das preisgekrönte naturtrübe Pils | 3,30 | 4,40 |
| Waldhaus Export Das kräftige aus dem Schwarzwald | 3,20 | 4,20 |
| Waldhaus Jubiläums Dunkel Das milde, malzige, dunkle Vollbier | 3,30 | 4,40 |
| Erdinger Hefeweizen hell Der Klassiker... | 3,20 | 4,20 |
| Radler | 3,10 | 4,10 |

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 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 0,75l 22,00
eleganter, frischer Gutedel mit feinem Nussaroma

2016 Auxerrois Kabinett trocken 0,75l 22,00
Weingut Huber, Malterdingen
zart, filigran und feinfruchtig

KÖRPER & PERSÖNLICHKEIT – MITTELSCHWERE WEISSWEINE

2017 Grauer Burgunder Oberbergener Bassgeige VDP 1. Lage trocken 0,75l 31,00
Franz Keller, Oberbergen, Kaiserstuhl
sehr ausgewogener, vollmundiger Grauburgunder mit angenehmer Frische

2016 Riesling Kabinett trocken 0,75l 32,00
Andreas Laible, Durbach, Ortenau
spritzig, gradlinig, rassig

2016 Philipp Kuhn Tradition Riesling VDP Ortswein trocken 0,75l 31,00
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz
eleganter, feine Frucht und zarte Säure

2016 Sauvignon Blanc Sancerre AOC 0,75l 31,00
Domaine Etienne Daulny, Loire, Frankreich
fruchtig, knackig, animierend

STRUKTUR & FÜLLE – CHARAKTERVOLLE WEISSWEINE

2016 Schlatter Maltesergarten Weißer Burgunder Spätlese Selection trocken 0,75l 34,00
Martin Waßmer, Schlatt, Markgräfler Land,
viel Struktur, gute Balance von gelber Frucht und mineralischen Noten

2016 Muskateller Oberbergener Baßgeige Kabinett 0,75l 26,00
Winzergenossenschaft Oberbergen, Oberbergen, Kaiserstuhl
sehr bukettreich, viel Eleganz und Würze

ROSÉWEIN

2017 Spätburgunder Rosé Kabinett, trocken 0,75l 22,00
Heinemann, Scherzingen, Markgräflerland
leichter, spritziger Rosé

ROTWEIN

LEBENDIGKEIT & FRUCHT – LEICHTE ROTWEINE

2015 Spätburgunder »Mauchener Sonnenstück« VDP Erste Lage 0,75l 31,00
Lämmlein - Schindler, biologischer Anbau, Mauchen, Markgräflerland
unaufdringliche Eleganz, dezente Würze, schöne Fruchtigkeit

VIELFALT & AUSGEGLICHENHEIT – MITTELSCHWERE ROTWEINE

2016 Montepulciano D'Abruzzo, DOC 0,75l 28,00
Weingut Terre al Piano, Venetien, Italien
kräftig, rund und angenehm fruchtig

2015 Rotweincuvée Maximilian 0,75l 31,00
Weingut Johner, Bischoffingen, Kaiserstuhl
Cuvée aus Spätburgunder, Merlot und Cabernet
schöne Saftigkeit, Aromen von Cassis, sehr gut eingebundene Tanine

2013 Spätburgunder Rotwein *** Qualitätswein trocken Barrique 0,75l 32,00
Cornelia & Reinhold Schneider, Edingen, Kaiserstuhl
vielschichtig mit feiner Würze, angenehm kräftig mit feiner Frucht

2015 Spätburgunder Barrique »S« Qualitätswein trocken 0,75l 34,00
Weingut Heinemann, Scherzingen, Markgräflerland
ausgereift und elegant, Aromen von Waldbeeren, sehr feine Tanninstruktur

WÄRME & FÜLLE – VOLLMUNDIGE ROTWEINE

2015 Rioja Azabache Barrique Crianza 0,75l 31,00
Vinedos de Aldeanueva, ökologischer Anbau, Rioja, Spanien
vollmundig, rund, samtige Tanine

2015 Le Mas AOC Coteaux de Languedoc 0,75l 30,00
Domaine Pierre Clavel, ökologischer Anbau, Languedoc, Frankreich
ausgewogen und kräftig, Noten von Lakritz

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