

# Herzlich willkommen!



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

Wenn Sie einen besonderen gesundheitlichen Bedarf haben oder aus ethischen Gründen eine spezielle Ernährung bevorzugen, fragen Sie nach unseren Extra Speisekarten:  
Hauptallergene, glutenfrei, laktosefrei und vegan



# WAS UNS WICHTIG IST



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

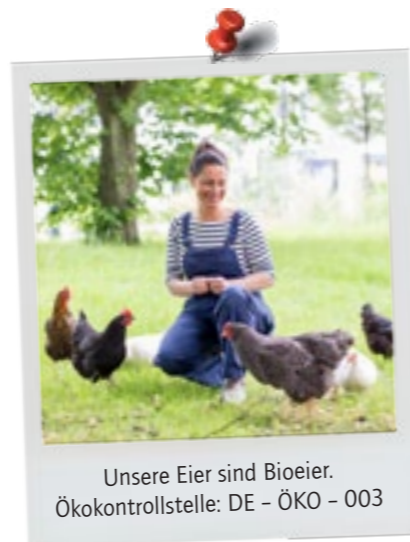
*Bettina Meyer-Heubach  
Karim Madani*

## 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 and Otmar Binder,  
OLindenbrunnhof, Forchheim - Potatoes, vegetables, old species

» Both Christa and Otmar Binder are exceptional people: Luminaries, pioneers and rebels at the same time. They are dedicated organic growers that passionately cultivate traditional species of potatoes, vegetables and fruits in order to grow them tasty and in physiologically high quality.

Against all trends of monoculture, they manage to grow more than 50 different varieties of vegetables on their farm - each one with its own demands, needs and reactions to the soil and weather conditions. What a challenge to keep everything in mind! If necessary, they even travel to the other side of the world in order to understand the growth of roots and plants from the basis. I could tell you more about them for hours, because they simply are really nice and fascinating people. Why don't you visit the Binders yourselves, i.e. on Wednesdays or Saturdays from 8-13 a.m. on the Stühlinger Market or directly in their farm store?«

» Family Reitter has specialized on the breeding of Simmentaler cattle. The pups are from organic farms of the region. They receive mainly self-produced animal feed and graze on full meadows every day. The beef is a good example that regional grocery shopping means more than simply exchanging basic materials. It also means to try out the new. It simply tastes different, it looks different and it needs to be handled in a different way in the preparation process as for example an Argentine steak. The beef is spicy in its taste, but a little more firm to the bite. Such a rump steak is more flat and bigger in diameter compared to an Argentine steak and comparing the weight.«



Familie Reitter | Reitterhof, Schwanau-Ottenheim - Simmentaler Weiderind



» The most important issue about potatoes for me is the taste! It depends strongly from the ground, the care of the farmer and the species. When it comes to Arno, I know that he has good grounds. He takes care of it by maintaining the crop rotation. He always plants grain as preceding crop so that the soil can regenerate. I also know that he is very cautious with fertilizers as it spoils the taste if you use too much of it. It is important to us that the potatoes are fairly big because we peel EVERY ONE (!) by hand. No potato is wracked through a peeling machine as it is not good for it. We use the species Berber and Charlotte from May till the end of July, from August Marabel and Cilena and from the end of September Agria and Dita as basis in order to produce our potato treats..«



*Curious? We introduce all other suppliers under  
[www.daskartoffelhaus.de/naklar](http://www.daskartoffelhaus.de/naklar)*

# OFEN GEMÜSE ARCHE NOAH



# SAISONKARTE WINTER

## APÉRO

Quitte - Sprizz (alkoholfrei) mit Quitten- und Apfelsaft, Mandelsirup, Zimt und Soda	4,50
Weissburgunder Winzersekt mit Wildpflaumenlikör	5,90
Hugo – der Klassiker mit Holunderblütensirup Weißburgunder Winzersekt, Soda und Minze	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, VORSPEISEN UND SALATE

Kürbis - Kokossuppe mit geröstetem Sesam	5,90
Kürbis - Kokossuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln	10,00
Gebackene Süßkartoffelsticks mit Sesam und Avocadocrème	5,90
Ziegenkäse im Brickteig mit Honig und Rosmarin, dazu ein Blattsalat - Bouquet	6,90
Riesengarnelen mit frischem Chili, Ingwer und Basilikum gebraten auf Süßkartoffelpüree	10,50

# 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 und Croûtons	klein 8,90	groß 12,00
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen und Croûtons	klein 8,90	groß 12,00

## Großer Feldsalat & hausgemachte Gemüsesalate wahlweise mit

... Champignons und gerösteten Kernen in der Pfanne geschwenkt	13,00
... Kartoffelküchle mit Ziegenkäse gefüllt und gebacken, dazu ein Rote Beete - Meerrettichdip	14,80
... Zwei Schnitzeln – paniert und mit frischer Zitrone serviert	15,80
... Schafskäse in Olivenöl und Kräutern eingelegt, getrocknete Tomaten, milde Peperoni und Oliven	16,00
... Gebackenem Schafskäse - im Kräutermantel und Knoblauchsauce	16,00
... Streifen von der Putenbrust aus dem Elsass mit jungem Lauch und Champignons gebraten, dazu einen Kräuterdip	16,00
... 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 Sesamkartoffeln und einen kleinen bunten Salat	15,00
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 Kräuterquark und einen kleinen bunten Salat	16,00
Kartoffel - Rösti mit gebratenen Champignons, Avocadoquacamole und einem kleinen bunten Salat	16,00
Hausgemachte Kartoffel - Rösti mit gebratenen Steinchampignons, Tomatenwürfeln und Raclettekäse gratiniert, dazu einen kleinen bunten Salat	17,00
Rehfleischküchle mit Spätburgunder - Jus, hausgemachtem Apfel - Rotkraut und Kartoffelklößen (Reh aus heimischer Jagd)	17,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Thymianbutter und Parmesan, gebratenem Gemüse und gratinierten Kartoffeln	19,80
Geschnetzeltes vom Kalb in Stein - Champignonssauce mit Kartoffel - Wildkäuter - Rösti und dazu ein kleiner bunter Salat	24,00
Deutsches Rinderfilet in Calvados - Jus mit in Olivenöl und frischen Kräutern gebratenem Wintergemüse und gratinierten Kartoffeln	29,00
Filets von Bachsaibling und Schwarzwaldforelle mit frischen Kräutern und Kapernäpfeln gebraten, dazu Wintergemüse und gratinierte Kartoffeln	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.