

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!

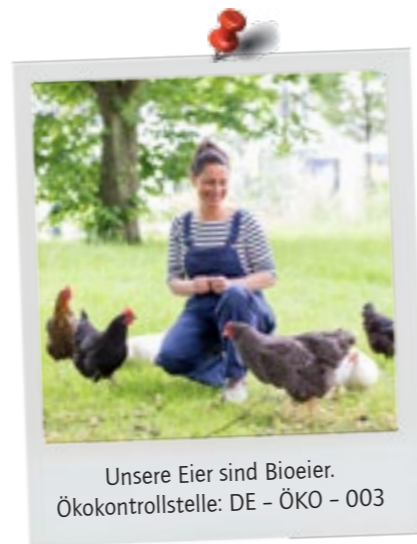
*Bettina Meyer-Heubach
Karim Madani*

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



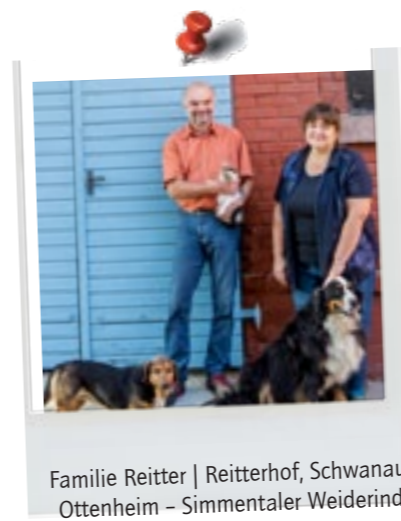
Unsere Eier sind Bioeier.
Ökokontrollstelle: DE - ÖKO - 003



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

OFENGEMÜSE ARCHE NOAH



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

Feldsalat mit gerösteten Walnüssen	klein 8,90	groß 12,00
Großer Feldsalat mit hausgemachten Gemüsesalaten, in der Pfanne geschwenkten Champignons und gerösteten Kernen		13,00
Kürbis - Kokossuppe mit geröstetem Sesam		5,90
Gebackene Süßkartoffelsticks mit Sesam und Avocadocrème		5,90
Orientalisches Kürbis - Linsengemüse mit frischem Ingwer und Kokosmilch, dazu knusprige Sesamkartoffeln 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

KARTOFFELN IN BESTFORM




vegan

SALAT

Gemischter Salatteller mit Blattsalaten und Rohkost	klein	8,00
	groß	11,00
Großer gemischter Salat mit knackigen, frischen Blatt- und Rohkostsalaten und in der Pfanne geschwenkten Champignons mit gerösteten Kernen		12,00

OFEN ODER PELLKARTOFFELN MIT ...

Ofenkartoffel oder Pellkartoffeln mit knackigem Salat dazu vegane Kräuterbutter und vegane Chili - Limettenbutter	9,90
Ofenkartoffel oder Pellkartoffeln mit knackigem Salat dazu vegane Kräuterbutter, Avocadoquacamole und Rote Beete - Meerrettichcrème	13,00
Ofenkartoffel oder Pellkartoffeln mit knackigem Salat dazu eine große Portion Avocadoquacamole	13,50

 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.

vegan

MIT VIEL GEMÜSE



vegan

BRATKARTOFFELN

Knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln	8,00
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, dazu zwei hausgemachte Dips: Avocado Guacamole und Rote Beete - Meerrettichcrème	12,80

MIT VIEL GEMÜSE

Fettucelle mit knackigem Gemüse und gerösteten Kernen in Olivenöl und frischen Kräutern gebraten	14,00
Frisches, knackiges Gemüse in Kokos - Zitronengrassauce mit frischem Ingwer, dazu knusprig gebackene Sesamkartoffeln	15,50
Knackiges Gemüse mit frischen Kräutern in Olivenöl gebraten, dazu Sesamkartoffeln und Avocado - Guacamole	16,00

FRITTIERT unsere Pommes werden in hochwertigem Erdnussöl frittiert

Ein Berg Pommes Frites mit Ketchup frisch, dünn geschnitten und aus kontrolliertem Anbau	5,00
Ein Berg Pommes Frites mit einer Portion Rote Beete - Meerrettichcrème <u>oder</u> Avocadoguacamole	8,80

KINDERGERICHTE

Kinderportion Pommes - frisch, dünn geschnitten und aus kontrolliertem Anbau mit Ketchup	3,80
Kinderportion Nudeln mit Tomatensauce	5,50
Kinderportion Bratkartoffeln mit Avocadoguacamole	6,80

vegan

FÜR NASCHKATZEN



vegan

DESSERT

Kokos - Crème Brûlée
mit einem Hauch Vanille
glutenfrei, vegan 6,50

Warmer Schokoladen - Nussbrownie mit Sauerkirschsorbet
glutenfrei, vegan 7,50

Zauberhaft fruchtige Sorbets:
Erdbeer, Sauerkirsch, Rhabarber oder Waldfrucht

pro Kugel 2,50

Sorbetvariation mit 3 Kugeln 7,00

und dazu ...

Soja - Vanille Cappuccino 3,80

vegan

GETRÄNKEKARTE



APERITIF

Sherry Sandeman, dry oder medium dry	5cl	4,50
Portwein	5cl	4,50

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

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
Soja - Vanille Cappuccino	3,80
Caragillo, Espresso mit Osborne Veterano	4,90

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

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

VEGANE 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

VEGANER ROSÉWEIN 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
--	---------------	--------------

VEGANE 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

VEGANE WEISSWEINE FLASCHE

FRISCHE & FRUCHT - LEICHTE WEISSWEINE

2016 Auxerrois Kabinett trocken Familie Wöhrle, Weingut Stadt Lahr, ökologischer Anbau, Breisgau 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

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
---	-------	-------

VEGANER ROSÉWEIN FLASCHE

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

VEGANER ROTWEINE FLASCHE

LEBENDIGKEIT & FRUCHT – LEICHTE ROTWEINE

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

VIelfalt & Ausgeglichenheit – Mittelschwere Rotweine

2013 Spätburgunder Rotwein *** Qualitätswein trocken Barrique
Cornelia & Reinhold Schneider, Endingen, 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



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