

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!

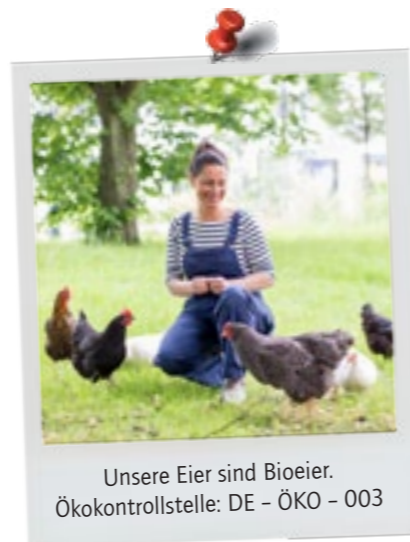
*Bettina Meyer-Heubach
Karim Madani*

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 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 | Reitterhof, Schwanau-
Ottenheim - Simmentaler Weiderind

»Die Familie Reitter hat sich auf die Zucht des Simmentaler Schwarzwaldrinds spezialisiert. Die Jungtiere kommen von Höfen aus der Region und werden mit vorwiegend selbstproduzierten Futtermittel auf einem wunderschönen Hof in Ottenheim 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

SPARGELZEIT



SAISONKARTE

APÉRO

Erdbeer - Rhabarber - Cocktail (alkoholfrei)	4,90
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
Hugo Blackforest – mit schwarzem Johannisbeersaft und Heidelbeeren 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

Spargelcrème - Suppe mit Bärlauch - Croûtons	6,00
Zitronengras - Suppe mit Kokosmilch, Ingwer und Gemüse	7,80
Zitronengras - Suppe mit Kokosmilch, Ingwer, Gemüse und gebratenen Jakobsmuscheln	11,00
Gebackene Süßkartoffelsticks mit Sesam und Avocadocrème	6,50
Ziegenkäse im Brickteig mit Honig und Rosmarin, dazu ein Blattsalat - Bouquet	6,90
Spargel Tapas: Spargel - Linsen - Salat mit Kresse im Glas	7,80
Garnelen mit frischem Chili, Ingwer und Basilikum gebraten auf Süßkartoffelpüree	10,50

FRÜHLINGS- GENÜSSE

Unser Spargel kommt täglich frisch gestochen vom Spargelhof Heinz Scherb in Opfingen. Die weiße Sorte »Epos« wächst ein bisschen langsamer als andere Sorten, dafür ist ihr Geschmack intensiv rund und nussig.



SALATE

Rucolasalat mit Balsamico, Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan	11,00
Garnelen mit frischem Chili, Ingwer und Basilikum gebraten, dazu Rucolasalat und Kirschtomaten	18,80
Blattsalate und hausgemachte Gemüsesalate mit gebratenen Lammfilets auf einem Gemüsebeet	21,00

FRÜHLINGS GERICHTE

Auberginentaschen mit Schafskäse gefüllt, dazu Kartoffel - Olivengratin und Tomaten - Thymiansauce	14,50
Lamm - Fleischküchle mit in Olivenöl und frischen Kräutern gebratenem Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree	17,80
Deutsches Rinderfilet in Calvados - Jus mit in Olivenöl und frischen Kräutern gebratenem Frühlingsgemüse und gratinierten Kartoffeln	29,00
Filets von Bachsaibling und Schwarzwaldforelle mit Kräutern und Kapernäpfeln gebraten, dazu Frühlingsgemüse und gratinierte Kartoffeln	23,00

SPARGEL

Spargel - Rucola - Salat mit weißem Balsamico und Tomaten	14,90
Warmer Spargelsalat mit frischem Chili, Ingwer, Basilikum, Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesan	16,00
Spargelsalat mit Tartar von der geräucherten Lachsforelle und Blattsalat - Bouquet	16,80
Fettuccine mit grünem Spargel, Kirschtomaten frischen Kräutern und frisch gehobeltem Parmesan	15,00
Kräuterpfannkuchen, gefüllt mit Spargel - Ragout, dazu einen kleinen bunten Salat	16,90
Medaillons vom Schweinefilet mit badischem Spargel, Sauce Hollandaise und gratinierten Kartoffeln	24,80

Ein Pfund Opfinger Stangenspargel, wahlweise mit: 18,90
unserer hausgemachten Sauce Hollandaise oder mit Olivenöl und Parmesan und als Begleitung zur Wahl: neue Kartoffeln, Kartoffelgratin oder Kratzete

»Feines Extra« zu Ihrem Spargelgericht:

* Schinkenteller mit rohem oder gekochtem Schinken	4,00
* Paniertes Schnitzel	4,50
* Gegrillter Zitronen - Saibling	9,00
* Gebratenes Rinderfilet	16,00

Köstlicher Frühlings- und Spargelweine

Sauvignon Blanc Kabinett trocken,	0,1l	3,80
Ecovin Weingut Zähringer, Heitersheim vollmundig, frisch, facettenreich	0,25l	7,50

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
Fischsuppe mit asiatischen Aromen, heimischem Fisch, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Ingwer und Gemüsestreifen		11,00
Tartar von der geräucherten Lachsforelle aus der Ortenau mit Sahnemeerrettich und Blattsalatbouquet		11,00
Rindercarpaccio mit frisch gehobeltem Parmesan und Blattsalatbouquet		13,50
Gegrilltes Forellenfilet mit Mandel - Basilikumpesto auf lauwarmem Linsensalat		13,00

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 Kartoffelkühle, dazu Pink Hummus mit roter Beete		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, Kalamata Oliven und milder Peperoni		15,00
• Streifen von der Putenbrust aus dem Elsass - mit jungem Lauch und Champignons gebraten, dazu ein Kräuterdip		15,00
• Streifen vom Rumpsteak - asiatisch mariniert und mit Zuckerschoten in der Pfanne geschwenkt		17,80
• Filets von Bachsaibling und Schwarzwaldforelle aus der Ortenau - mit frischen Kräutern, Kapernäpfeln und Olivenöl gebraten		21,00
• mit frischen Kräutern gegrillte Lammfilets auf einem bunten Gemüsebeet		21,00

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 Pink Hummus mit roter Beete, mit Avocado Guacamole, Limetten - Chilibutter | 13,00 |
| Nr. 2: | mit Frankfurter Grüne Sauce, Avocado Guacamole, Kräuterquark | 14,50 |
| Nr. 3: | mit Avocado Guacamole, Kräuterquark, Paprika - Fetadip mit Joghurt | 14,50 |
| Nr. 4: | mit gebratenem Speck und Zwiebeln, Kräuterquark und
Paprika - Fetadip mit Joghurt | 15,50 |
| Nr. 5: | mit Krabben in Dillcrème (MSC zertifiziert), Avocado Guacamole,
Pink Hummus mit roter Beete, | 17,00 |
| Nr. 6: | mit hausgemachtem weißen Heringssalat mit frischem Dill, Äpfeln und Gurken,
Frankfurter Grüne Sauce, Knoblauchdip | 17,00 |
| Nr. 7: | auf Buchenholz geräuchertes Lachsforellenfilet vom Forellenhof Umkirch,
dazu Sahnemeerrettich, Frankfurter Grüne Sauce und
Pink Hummus mit roter Beete | 18,90 |



Frankfurter grüne Sauce mit 7 verschiedene frische Kräutern:
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 Kalamata 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 Gewürzgarke	16,90

KARTOFFELPÜREE

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

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 geräuchertem Lachsforellenfilet vom Forellenhof Umkirch, dazu hausgemachter Frankfurter Grüne Sauce, Pink Hummus mit roter Beete und Sahnemeerrettich, dazu ein kleiner bunter Salat	19,50

POMMES FRITES in hochwertigem Erdnussöl frittiert

Ein Berg Pommes Frites mit hausgemachter Mayo oder Hakuna Matata`s Ketchup	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, Paprika - Fetadip mit Joghurt, Pink Hummus mit roter Beete oder Frankfurter Grüne Sauce

+ Eine Beilage Ihrer Wahl: Salat, Gemüse, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelgratin, Kartoffelpüree, 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, Kartoffelpüree, 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

LEBERLE – gibt es nur dienstags

Leberle geschnetzelt, mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln und Bratensauce, geröstet oder sauer	11,00
---	-------

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

MIT FISCH weitere Fischgerichte finden Sie in unserer Saisonkarte

- Kartoffelauflauf mit frischem Lachsfilet und Blattspinat gefüllt, mit Dill verfeinert und mit Käse überbacken, dazu Kurkumasauce und ein kleiner bunter Salat 16,80
- Ofen- oder Pellkartoffeln mit weißem Heringssalat aus Matjesfilet, frischem Dill, Äpfeln, Sauerrahm, Joghurt und Gewürzgurke, dazu ein kleiner bunter Salat 16,90
- Ofen- oder Pellkartoffeln mit Buchenholz geräuchertem Lachsforellenfilet vom Forellenhof Umkirch, dazu Sahnemeerrettich, Frankfurter Grüne Sauce und Pink Hummus mit roter Beete 18,90

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
- Filet vom Bachsaibling aus der Ortenau auf Fettuccine mit Basilikum - Mandelpesto, jungem Blattspinat und Kirschtomaten 21,00

FÜR KINDER & NASCHKATZEN



KINDERGERICHTE

Mini - Möhren - Salat	1,50
Kinderportion Pommes Frites mit hausgemachter Mayo oder Hakuna Matata's Ketchup	3,80
Kinderportion Kartoffelgratin	4,00
Kinderportion Kartoffelgratin mit Quark	5,00
Kinderportion Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Apfelmus	5,00
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Möhrensalat	5,90
Kinderportion Nudeln mit Tomatensauce	5,50
Kinderportion Fischstäbchen, wahlweise mit Kartoffelpüree oder Pommes Frites	6,50
Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Spiegelei (Bio)	5,50
Kinderportion Schnitzel, wahlweise mit Kartoffelpüree oder 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
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 oder Hafermilch 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	4,20
Erdinger Hefeweizen dunkel	0,5l	4,20
Erdinger Hefeweizen Kristall	0,5l	4,20
Ganter »Formel 1«, alkoholfrei	0,33l	3,40
Karamalz	0,33l	3,20

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	2cl	4,80
Ramazzotti	2cl	4,00
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
Sauvignon Blanc Kabinett trocken, Ecovin Weingut Zähringer, Heitersheim vollmundig, frisch, facettenreich	0,1l 0,25l	3,80 7,50
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