



**Das moderne Restaurant aus Nord & Süd.**

**Wir sind Anja Stiba & Bernd Schwarz und freuen uns über Ihren Besuch.**

### **Saisonales Menü**

Schweinefilet mit Kräutercreme und Rapsblüten

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Schnittlauchöl

\*\*\*

Lammkeule mit Paprika und Zucchini

\*\*\*

Spargel Panna Cotta mit Rhabarberkompott

3 Gang Menü 36,50 €

4 Gang Menü 41,00 €

Weinbegleitung 3 Gang Menü 23,50 €

Weinbegleitung 4 Gang Menü 30,50 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



### Vorspeisen

Blattsalat mit Rohkostsalaten, Sonnenblumenkerne und Croutons

6,50€

Matjestatar mit Gurke und Pumpernickel

10,00€

Badischer Wurst-Käse-Salat

10,00€

Kalbstatar mit Spargelsalat

12,50€

### Suppen

Rinderbrühe mit Maultasche

7,00€

Bärlauchcremesuppe mit Croutons

7,00€

Karottensuppe mit Anis und Sonnenblumenkernen

7,00€



## Hauptgänge

„bass – kaus“, Kartoffelstampf mit gepökeltem Kalbsfleisch, Gewürzgurke, Roter Bete, Spiegelei und Matjes

15,00€

Käsespätzle mit Gruyère, Emmentaler und Bergkäse

16,00€

2 Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

25,50€

Maultasche gebraten mit Ei und lauwarmen Kartoffelsalat

16,00€

Gnocchetti mit Zucchini und Paprika

16,50€

Königsberger Klopse mit Rote Bete und Kartoffelstampf

18,50€

Bruchsaler Spargel mit Kartoffeln oder Kratzede, Sauce Hollandaise oder Butter

19,50€

Bruchsaler Spargel mit Schwarzwälder Schinken und Kochschinken

25,50€

Bruchsaler Spargel mit Kalbsschnitzel

29,50€

Bruchsaler Spargel mit Bömlo Lachs

29,50€



## Dessert

Mille-Feuille mit Rhabarber und Vanille

8,00€

Sorbet nach Angebot mit Secco

6,50€

Tarte mit Ganache, Haselnuss und Blutorange

8,00€

## Kaffee & Tee

Kaffee	Tasse	EUR 4,00
Espresso	Tasse	EUR 3,50
Espresso Macchiato	Tasse	EUR 4,00
Cappuccino	Tasse	EUR 4,50
Latte Macchiato	Glas	EUR 6,00
Doppelter Espresso	Tasse	EUR 6,00
Tee, verschiedene Sorten	Glas	EUR 4,00
Callebaut Schokolade weiß oder dunkel	Glas	EUR 5,50

Gern können wir Ihnen kleinere Portionen für Kinder anrichten. Sprechen Sie uns auch gerne auf vegetarische oder vegane Alternativen an.



## Alkoholfreie Getränke

Purezza Tafelwasser classic 0,35l	Flasche	3,50€
Purezza Tafelwasser classic 0,75l	Flasche	6,50€
Purezza Tafelwasser still 0,35l	Flasche	3,50€
Purezza Tafelwasser still 0,75l	Flasche	6,50€
Fritz Cola 0,33l	Flasche	4,50€
Proviant Zitronenlimonade 0,33l	Flasche	4,50€
Proviant Orangenlimonade 0,33l	Flasche	4,50€
Fritz Cola-Orange 0,33l	Flasche	4,50€
Bauer Apfelsaft naturtrüb 0,2l	Glas	4,50€
Bauer Orangensaft 0,2l	Glas	4,50€
Bauer Rhabarbernektar 0,2l	Glas	4,50€
Bauer Birnensaft 0,2l	Glas	4,50€
Bauer Sauerkirschsaft 0,2l	Glas	4,50€
Bauer Bananennektar 0,2l	Glas	4,50€
Bauer Ananassaft 0,2l	Glas	4,50€
Bauer Mangosaft 0,2l	Glas	4,50€
Bauer Maracujasaft 0,2l	Glas	4,50€



### Alkoholfreie Getränke

Saftschorle 0,2l	Glas	4,00€
Saftschorle 0,4l	Glas	7,50€
Tonic Water <sup>1</sup> 0,2l	Glas	4,50€
Ginger Ale 0,2l	Glas	4,50€

---

<sup>1</sup> koffeinhaltig  
<sup>2</sup> Mit Farbstoff  
<sup>1</sup> chininhaltig



### Badische Weine

Baden-Badener Grauburgunder trocken <sup>2</sup>	Glas 0,1l	4,00€
	Glas 0,25l	7,50€
Baden-Badener Weißburgunder QbA trocken <sup>2</sup>	Glas 0,1l	4,00€
	Glas 0,25l	7,50€
Baden-Badener Riesling QbA trocken <sup>2</sup>	Glas 0,1l	4,00€
	Glas 0,25l	7,50€
Baden-Badener Spätburgunder Rosé QbA trocken <sup>2</sup>	Glas 0,1l	4,00€
	Glas 0,25l	7,50€
Bühlertaler Spätburgunder QbA trocken <sup>2</sup>	Glas 0,1l	5,00€
	Glas 0,25l	8,50€
Monkey Mountain, Merlot trocken	Glas 0,1l	5,50€
	Glas 0,25l	9,50€



---

<sup>2</sup> Enthält Sulfite

## Badischer Sekt und Schaumweine

Baden-Badener Secco Perlwein <sup>2</sup>	0,1l	5,50€
	0,75l	35,00€
Baden-Badener Secco Perlwein rose <sup>2</sup>	0,1l	5,50€
	0,75l	35,00€
Neuweierer Schloß Rodeck Riesling Sekt trocken <sup>2</sup>	0,1l	7,50€
	0,75l	41,00€
Kir mit selbgemachtem Cassis	0,1l	7,50€
Aperol Spritz	0,25l	9,50€

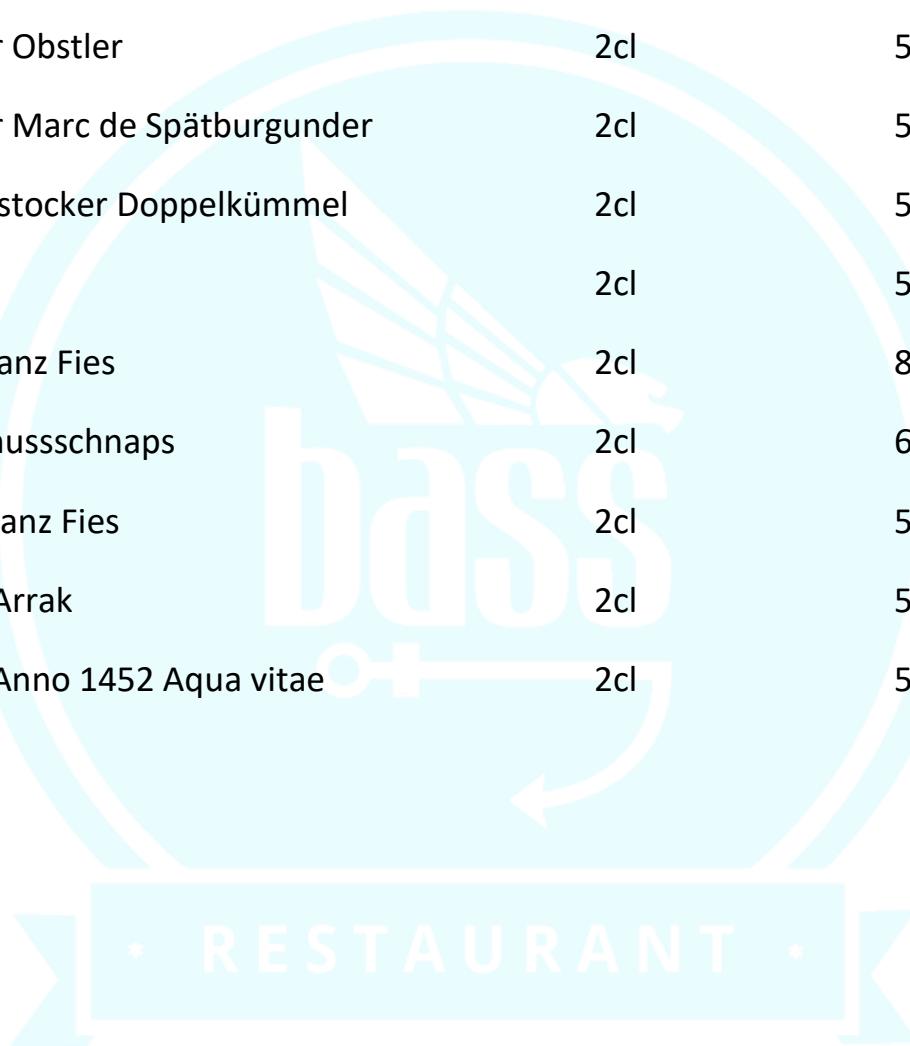
## Spirituosen & Longdrinks

Black Forrest Dry Gin mit Tonic	Glas	13,00€
Müritz Gin mit Tonic	Glas	13,00€
Wismarian Dry Gin mit Tonic	Glas	13,00€
Belsazar Vermouth, weiß	4cl	6,50€
Belsazar Vermouth, rose	4cl	6,50€





Belsazar Vermouth, rot	4cl	6,50€
Baden – Badener Kirschwasser	2cl	5,00€
Baden - Badener Williams	2cl	5,00€
Baden – Badener Zwetschgenwasser	2cl	5,00€
Baden – Badener Mirabelle	2cl	5,00€
Baden – Badener Himbeergeist	2cl	5,00€
Baden – Badener Obstler	2cl	5,00€
Baden – Badener Marc de Spätburgunder	2cl	5,00€
Mann un Fru, Rostocker Doppelkümmel	2cl	5,00€
Linie Aquavit	2cl	5,00€
Wild Ziebärtle Franz Fies	2cl	8,50€
Franz Fies Haselnusschnaps	2cl	6,00€
Blutwurz Likör Franz Fies	2cl	5,00€
Hinricus Noytes Arrak	2cl	5,50€
Hinricus Noytes Anno 1452 Aqua vitae	2cl	5,50€



## Selbsthergestellte Liköre und Wein

Nussliköre	4cl	5,50€
Obstliköre	4cl	5,00€
Eierlikör	4cl	6,00€
Kräuterlikör	4cl	6,00€
Met rot oder weiß nach Angebot	0,1l	5,00€

## Störtebeker Brauspezialitäten

Unsere Brauspezialitäten finden Sie separat in der Bierkarte auf dem Tisch.

Liebe Gäste,

gern können Sie uns auch für Familienfeiern, Arbeitsessen und Firmenfeiern ansprechen.  
Dafür können wir in Absprache individuelle Menüs für Sie anbieten.

Wir freuen uns auf Sie.



Liebe Weinfreunde,

wir lieben den Wein aus Bernd´s badischer Heimat.

Aus diesem Grund finden Sie bei den Schankweinen ausschließlich Weine aus der Gegend um Baden-Baden, ebenso finden Sie eine interessante Auswahl von Flaschenweinen des Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg. Da wir bei unserer Arbeit und unserem Leben stets auch über den Tellerrand hinaus schauen, haben wir unser Weinangebot etwas erweitert. Wir haben unseren „vinologischen“ Blick deshalb zu unseren Nachbarn gerichtet. Dort haben wir einige interessante Winzer und vor allem gebietstypische Weine gefunden, die unser Angebot ergänzen und erweitern.

Alle in dieser Weinkarte aufgeführten Weine sind trocken ausgebaut, falls nichts anderes vermerkt ist.

### **Weine des Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg**

#### **Riesling Spätlese, Neuweierer Mauerberg**

Ein fruchtig frischer Riesling mit leichtem Zitrusduft, vollmundig im Geschmack.

Ausgezeichnet mit der Goldenen Medaille des Badischen Weinbauernverband.

**Flasche 0,75l EUR 33,00**



#### **Rheinhessen:**

#### **David Spies, Dittelsheim, Rheinhessen**

David Spies haben sie wohl das Winzerhandwerk in die Wiege gelegt. David Spies ist bereits die dritte Generation im rheinhessischen Dittelsberg. Hier werden Weine in einem breiten Spektrum vom unkomplizierten süffigen Alltagswein bis hin zum anspruchsvollen Lagenwein gekeltert. Dabei bleiben die

Weine stets erschwinglich und der Genuss steht im Vordergrund. Nach seiner Ausbildung bei Bassermann Jordan und den Rings Brüdern sowie Studium in Geisenheim, führt

David Spies seit 2018 das familiäre Weingut. Sein feines Gespür für die einzelnen Lagen Weinguts sowie die konsequente Fokussierung auf Qualität lässt erwarten, dass in Zukunft noch Großes vom Weingut Spies zu verkosten n wird. In diese Erwartungshaltung passt die Kür zum „Jungwinzer des Jahres 2020“ durch die deutsche Landwirtschaftsgesellschaft. Der Feinschmecker schrieb: „Die Weine von David Spies gehören zu jenen Gewächsen, die Aufmerksamkeit erzeugen. Sie sind durchweg sehr körperreich und bringen intensive Aromenspiele ins Glas.“

### **Weißburgunder**

Die Reben für David Spies Weißen Burgunder wachsen auf Kalksteinböden mit Blick nach Süd-Ost. Strohgelb im Glas, gefällt der Weißburgunder mit einem feinfruchtigen Bukett nach Apfel und Birne und einer frischen Note von Zitronenmelisse. Am Gaumen kehrt die elegante gelbe Frucht wieder, getragen von einer animierenden Säure. Im Hintergrund ein feiner mineralischer Schmelz. Dieser Weißburgunder harmoniert gut mit vegetarischen Gerichten, Fisch, Schalentieren und Geflügel.

**Flasche 0,75l EUR 35,00**



### **Grauburgunder**

Die Grauburgunderreben für diesen Wein wurden in den 1980er Jahren gepflanzt und werden mittlerweile von der dritten Winzergeneration der Familie Spies auf die Flasche gebracht. Der Dittelsheimer Grauburgunder kündigt im Glas mit rötlich schimmerndem Goldgelb schon eine gewisse Üppigkeit an, die sich im fruchtigen Bukett nach Williams-Christ-Birne und Honigmelone wieder findet. Am Gaumen rund, mit feinem Schmelz und delikatem Mandelton im Nachhall. Solo super und als Essensbegleiter ein Allrounder. Geht gut mit allem aus dem Meer, Vegetarischem, Geflügel und Schwein.

**Flasche 0,75l EUR 42,00**

### **Merlot**

Dem Franzosen Merlot bieten wir in Rheinhessen unsere besten Lagen, damit er sich wie zuhause fühlt. Er wächst an zwei Standorten mit leichteren, kalkhaltigen Lössböden in südlicher Exposition. Die Trauben sollen zu voller Reife gelangen. Wir ermöglichen dies durch eine komplette Entblätterung der Trauben, sodass eine lange Reifephase gewährleistet ist. Unser Merlot wird traditionell angebaut, wir legen Wert

auf traditionelle Maischegärung in Bütten und den Ausbau in Halbstückfässern und Barriques. Der Merlot zeigt Würze und Kraft, schmeichelnd mit reifen roten Früchten. Wer genau aufpasst, erkennt einen Hauch von Paprika, eingehüllt in Zartbitter-Schokolade. Passt zu Wildgerichten, Geschmortem und Gans.

**Flasche 0,75l EUR 37,00**

### **Kleiner Goliath**

Vollreife und aromatische Trauben von Sankt Laurent, Merlot und Portugieser von den Berglagen am Klopberg vergären wir traditionell in Bütten. Der Wein lagert in Barriques, bevor in der Cuvée unser ‚kleiner Goliath‘ entsteht - ein Wein voll wunderbar zusammenpassender Gegensätze und ein würdiger ‚Nachwuchs‘ für unseren ‚Davids Goliath‘.

Geht gut mit kräftig geschmorten, Braten und zur Gans.

**Flasche 0,75l EUR 43,00**



**Rheingau:**

**Johannes Ohlig**

Das Weingut Johannes Ohlig befindet sich direkt am Rhein in Oestrich-Winkel. Dort wirtschaftet Familie Ohlig in dem im Jahre 1591 erbautem Zehntenhof. Früher diente der Zehntenhof als Zwischenlager für die Naturalsteuern an das Erzbistum Mainz. Die Ohligs bewirtschaften um Oestrich-Winkel herum zirka 20 Hektar. Zu 80% werden Riesling angebaut. Durch eine sorgfältige Selektion wird sichergestellt, dass nur herausragende Trauben geerntet werden. Die Lese wie auch das Keltern erfolgt besonders schonend.

**Riesling Spätlese trocken**

Neben der typischen Fruchtfülle eines Rheingauer Rieslings hat der Johannisberger Klaus eine deutlich mineralische Note, die den Spannungsbogen der Sensorik dieses Weins wunderbar vergrößert. Von Apfel, Pfirsich und Ananas lässt es am Gaumen ein feines Spiel von Frucht und Säure beginnen. Dieser Riesling ist kraftvoll mit einem gleichzeitig eleganten Charakter. Der Qualitätswein ist ein perfekter Begleiter zu würzigen Gerichten, fruchtigen Speisen, Fisch, Schwein und geräuchertem Fleisch.

**Flasche 0,75l EUR 42,00**



### **Franken:**

#### **Weingut Michael Fröhlich, Escherndorf**

Das Weingut wurde zwar erst 1985 von Michael Fröhlich gegründet, aber durch den schnellen Aufstieg in gute Qualitäten gehört das Weingut schon zu den fränkischen Klassikern. Alle Weine überzeugen uns durch ihre fränkische Typizität und große Reintönigkeit.

#### **Silvaner**

Der Silvaner von Michael Fröhlich ist ausgeprägt trocken und sehr schön frisch mit Aromen von Äpfeln, Birnen und Blumen. Am Gaumen wird die saftige Frucht von würzigen Noten begleitet. Ein Weißwein mit feinem Schmelz unwiderstehlichem Trinkfluss. Ein hervorragender Solist, aber auch ein guter Begleiter der leichten Küche wie Suppen, Fisch, Geflügel und natürlich Spargel.

**Flasche 1l EUR 32,00**

• RESTAURANT •

### **Pfalz:**

#### **Weingut Krebs, Freinsheim**

Jürgen Krebs ist einer der jungen Winzer, die das Wissen, das sie sich bei Spitzenwinzern wie Philipp Kuhn oder Volker Knipser erarbeitet haben, sehr gefühlvoll und erfolgreich umsetzen. Einen ersten großen Erfolg feierte das Freinsheimer Weingut mit dem Deutschen Rotweinpreis 2010. Mittlerweile ist auch der VDP auf Jürgen Krebs aufmerksam geworden und hat ihn in das Talentprogramm aufgenommen.

#### **Merlot/Cabernet Sauvignon**

Herrliche Kirschen, Cassis und Dörrpflaumen im Duft . Abgerundet wird das fruchtige Spiel von viel Tiefe, zartem Tannin und feinem Holzeinsatz, die dem Wein einen sehr langen Atem verleihen. Durch seine dunkle Beerenfrucht bleibt der Wein sehr frisch am Gaumen ohne langweilig zu wirken.

**Flasche 0,75l EUR 48,00**



### **Weingut Klein, Hainfeld**

Sympathisches Familienweingut in der Südpfalz. Junior Peter Klein hat zusammen mit seiner Schwester die Regie übernommen. Interessante Rebsorten und sehr gute Ergebnisse machen die Zusammenarbeit zur Freude.

### **Grüner Veltliner vom Löss**

Ein Pirat in Pfälzer Weinbergen und dennoch heimisch. Durch ein Praxissemester in der Wachau wurde die schon vorhandene Begeisterung von Peter Klein verstärkt. 2006 haben wir die ersten Veltlinerreben gepflanzt. Gekühlte und gezügelte Vergärung mit Reinzuchthefen, Ausbau im Edelstahltank. Langes Feinhefelager. Klassisch frische Fruchtnoten, weiße Blüten, pfeffrige Kräuterwürze. Eine gelungene Interpretation der Kultrebsorte Österreichs.

**Flasche 0,75l EUR 43,00**

### **Cabernet Sauvignon Rosé**

Pinkfarben leuchtet der Klein Cabernet Sauvignon Rosé im Glas. Der Wein duftet ungemein frisch. Einmal die Nase ins Glas getaucht, sind Aromen von reifer Himbeere und Cassis zu riechen. Im Mund ist dieser Rosé aus der Pfalz wunderbar geschmeidig und cremig. Er bietet einen vollen Körper und ein harmonisches Zusammenspiel aus Frucht und Frische. Ein bisschen Grapefruit kommt jetzt auch zum Vorschein. Feine Würze und eine zarte Pfeffernote begleiten das frische Finale. Ideal im Sommer auf der Terrasse, zur leichten Vorspeise, zu Fisch und hellem Geflügel. Klein ist fein. Klein ist groß. Und sein Rosé der macht einfach Spaß. Dafür geht Winzer Peter Klein einen recht ungewöhnlichen Weg. Er keltert den Wein aus der roten Traube Cabernet Sauvignon. Für gewöhnlich machen Weinmacher auf der ganzen Welt aus dieser Sorte schwere Rotweine mit viel Tannin. Aber Peter lebt für den Wein. Er ist ein Freund des Experimentierens und dann kommt etwas Gutes dabei raus.

**Flasche 0,75l EUR 40,00**



## Baden

### **Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden**

Arndt Köbelin ist gelernter Winzer und Kellermeister. Er arbeitete seit seinem 16. Lebensjahr bei den bekanntesten Winzern im In- und Ausland. 2005 übernahm er mit seiner Ehefrau den elterlichen Weinbaubetrieb und baute am Fuße der Eichstätter Weinberge das eigene Weingut. Arndt Köbelin ist hauptverantwortlich für die Bewirtschaftung der Weinberge, den Ausbau der Weine und die Destillation. Die Weinberge liegen in der sonnenreichsten Gegend Deutschlands am östlichen Teil des Kaiserstuhls.

Grau-, Weiß- und Spätburgunder sind die Hauptrebsorten. Die Weinberge werden nach eigenen ökologischen Prinzipien (entspricht nicht der EU-Norm) bewirtschaftet und sind stellenweise mit bis zu 50 Jahre alten Rebstöcken bepflanzt. Die Düngung erfolgt mit Gründüngungspflanzen und selbst hergestelltem Kompost. Um einen hohen Genusswert zu erhalten, werden die Trauben vollreif, jedoch nicht überreif geerntet. Die Lese und die Kelterung erfolgt auf schonendste Art und Weise. Die Trauben und ihre Maische werden nie gepumpt. Der Traubensaft vergärt langsam mit natürlichen Weinbergshefen.

Nach langer Hefekontaktzeit und teilweise biologischem Säureabbau werden unsere Gutsweine im Frühjahr, die Dreisterne-Selektionsweine im Sommer und Herbst in die Flasche gefüllt.

### **Weißburgunder**

Im Glas zeigt er sich in zartem Strohgelb mit silbernen Reflexen. Ein herrlich dichter Weißwein mit feiner Burgunderaromatik, saftig und ausbalancierter, rassischer Säure ein Hochgenuss. Kulinarisch passt er perfekt zu allen Spargelgerichten, zu Salaten mit fein abgestimmten Dressings und zu vielen Fischgerichten.

**Flasche 0,75l EUR 44,00**

### **Grauburgunder**

Frisches, volles Grüngold. Aroma von vollreifer Quitte mit ein wenig Birne und Pfirsichkernen. Im Geschmack straff, saftig, konzentriert, Balance zwischen Volumen und Frucht. Finale mit mittlerer Länge mit angenehmem langem fruchtig, leicht bitterem Nachhall. Neben Fischgerichten lässt er sich auch gut zu hellen wie dunklen Fleischgerichten kombinieren und begleitet hervorragend eine Vielzahl von Käsespezialitäten.

**Flasche 0,75l EUR 44,00**