

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.“

(George Bernhard Shaw)

Wie es sich für leidenschaftliche Profis gehört, stellen wir in unserer Küche so viel wie möglich selbst her. Dazu gehören neben frischer Pasta auch hausgemachte Fruchtaufstriche sowie kreative Chutney- Kompositionen mit aromatischem Szechuan-Pfeffer. Ein guter Koch weiß aber auch die Kunst und Kreativität Anderer zu schätzen. Darum beziehen wir erstklassige Speiseeis- und Sorbet-Kreationen, Torten und Gebäck von handverlesenen Spezialisten, die ihr Handwerk verstehen. Auch im Rahmen von Hochzeitsfeiern, Firmenevents und Veranstaltungen arbeiten wir gerne und erfolgreich mit Partnern zusammen, die unsere Passion für Perfektion teilen.

Unsere Lebensmittel-Lieferanten:

- \* Fleisch - Färber Emmendingen
- \* Kalbfleisch - Lösch Viehof /Forchheim
- \* Salat – Bohrer Hof Feldkirch
- \* Eis & Sorbet - Eckhof Milchlandwirtschaft/Horben
- \* Ziegenkäse - Ringlihof/Horben
- \* Fisch – Deutsche See
- \* Gemüse - Rüdiger Nehls/Freiburg
- \* Kartoffeln - Lindenbrunnenhof/Forchheim
- \* Wein - WG Jechtingen/Kaiserstuhl
- \* Bier - Alpirsbacher Brauerei/Alpirsbach

Unsere Event-Partner finden Sie detailliert in unserer Bankettmappe:

- \* BANDS & DJ's
- \* Hochzeitsplaner
- \* Magier
- \* Professioneller Fotograf (Foto/Nachbearbeitung)
- \* Hairstylist
- \* Dekorateur, Florist
- \* Bereitstellung von Technik und dekorativen Elementen (Stuhlhussen)
- \* Limousinen-Service

Sie planen eine private Feier oder ein Business-Event und suchen nach einer passenden Location mit „Rundum-Glücklich-Arrangement“? Fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach unserer Bankettmappe. Wir freuen uns über Ihre Anfrage und sind Ihnen gerne persönlich bei der detaillierten Planung Ihrer Feierlichkeit behilflich!

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat,

**DARIN ZU WOHNEN.“**

(Winston Churchill)

Herzlich Willkommen im Café & Restaurant „Kulinarium Emmendingen“!

Ob reichhaltiges Langschläfer-Frühstück, abwechslungsreiches Business-Lunch, raffiniertes Feinschmecker-Menü oder saisonale Spezialität aus unserem à la carte Angebot – im Kulinarium Emmendingen wird für Sie stets frisch und unter Verwendung hochwertiger Produkte aus der Region gekocht. Genießen Sie typisch südbadische Klassiker, hausgemachte Pasta und wechselnde internationale Gerichte, die von uns mit ehrlichen Zutaten und einer „Passion für Perfektion“ für Sie kreiert werden. Dazu gehört neben einer möglichst schonenden Zubereitung auch der Verzicht auf mit Zusatzstoffen oder Konservierungsmitteln belastete Produkte. Um eine gleichbleibend hohe Qualität unserer Speisen zu gewährleisten, beziehen wir unsere Lebensmittel und Weine ausschließlich von Lieferanten, die unsere kompromisslose Liebe zum Genuss teilen.

Falls Sie Fragen oder besondere Wünsche haben, auch im Bezug auf Allergene, ist unser aufmerksamer und freundlicher Service jederzeit für Sie da!

 =vegetarisch

 =vegan

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Kulinarium Emmendingen Küchen- & Service-Team

## Wochenkarte vom 11.03. bis 15.03.2018

### Wochengemüse

Frisches Gemüse vom Emmendinger Markt  
3,50 €



### Weekly Special

gebratens Seeteufel Medaillon & Garnelen  
Safransauce | tagliatelle | zucchini | Kirschtomaten  
15,90 €

## Business-Lunch

### Montag

Spanische Albondigas | Oliven | Tomaten | Reis | Aioli mild 9,90 €

Gebackene Ofenkartoffel | Bibliskäs | Radieschen | Salatgarnitur 8,90 €

### Dienstag

Gesottener Tafelspitz | Frankfurter grüne Sauce | Salzkartoffeln 9,90 €

Vegetarische Chili con veduro | Mais | Kidney Bohnen | Tomate | Sauerrahm | Käse | Cous Cous 8,90 €

### Mittwoch

Feldsalat | marinierte geratenes polo Fino | Tomate Chili Chutney 9,90 €

Fritto Misto | Paprika | Zucchini | Pastinake | Kartoffel | Kräuter Creme 8,90 €

### Donnerstag

Tagliatelle | Räucherlachs | Zitrone | Dill | Parmesan 9,90 €

Hausgemachte Gemüse-Pilz Maul taschen | Sauce Hollandaise 8,90 €

### Freitag

Rinder-Leberle sauer oder geröstet | Champignons | Brägele 9,90 €

Spinatlasagne | gebratene Kräutersaitlinge | Bechamel | Käse 8,90 €

Sehr geehrte Gäste:

Jedes unserer Business-Lunch Gerichte ist inklusive  
eines Beilagen-Salates von unserer Vitality-Bar.

Sie sind nicht satt? Kostenlos Nachschlag bestellen!  
Änderungen vorbehalten!

## Rotweine / Baden

	0,75l
2010er Spätburgunder „Glottertäler Eichberg“ QbA trocken Weingut M. Frey, Denzlingen / Breisgau	21,00 €
2009er Spätburgunder „Markgräfler“ QbA trocken Weingut M. Wassmer, Schlatt / Markgräflerland	23,00 €
2014er Spätburgunder „Eichert“, QbA trocken Winzergenossenschaft Jechtingen / Kaiserstuhl	19,50 €
2011er Merlot QbA, trocken Weingut Blankenhorn, Schlengen / Markgräflerland	39,00 €

## Rotweine / International

	0,75l
2013er „CRIANZA“Senioro de P. Pecina , Rioja / Spanien	27,00 €
2011er Chianti Classico Poggio al Sole, Toskana / Italien	31,00 €

### Liste der Zusatzstoffe

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Phosphat
- 4 = mit Süßungsmittel Aspartam
- 5 = chininhalig
- 6 = coffeinhalig
- 7 = mit Geschmacksverstärker

0,75l

2014/15er Spätburgunder Weißherbst „Steingrube“ Kabinett trocken 20,00 €  
WG Jechtingen, Kaiserstuhl

2016er Weißburgunder „Hochberg“ Kabinett trocken 18,50 €  
Winzergenossenschaft Jechtingen / Kaiserstuhl

2014er Auxerrois Kabinett trocken, Bio 27,00 €  
Weingut M. Wöhrle, Lahr / Breisgau

2016er Grauburgunder, „Oktav“ QbA trocken 30,00 €  
J. Heger, Ihringen / Kaiserstuhl

2012er Sauvignon Blanc QbA trocken 24,00 €  
Weingut M. Wassmer, Schlatt / Markgräflerland

2014ER CHARDONNAY „ALTE REBEN“ KABINETT TROCKEN 29,00 €  
Weingut Heinemann, Scherzingen/Markgräflerland

### Weisswein Andere Anbaugebiete

2014er Riesling QbA trocken, 23,00 €  
Weingut H. Dönnhoff, Oberhausen / Nahe

2013er Silvaner „Pur Mineral“ 28,00 €  
Weingut Fürst, Bürgstadt / Franken

### Weissweine / International


2013er Côtes de Gascogne „Colombard & Ugni Blanc“ 24,00 €  
Domaine Guillauman, Gascogne / Frankreich

2013er Albariño Bodegas Zarate, 27,00 €  
Rias Baixas / Spanien

### Feines vom Löffel ...!

Löffelgericht des Tages „bitte erfragen sie unser Angebot“ 3,90 €

Großes Löffelgericht des Tages— Brotkörbchen 5,90 €

Großes Thailändisches Tom ka Süsschen 5,90 €  
Frisches Gemüse—Kokos—Galgant—Limette 



### Heftig Lecker!

Fajita „CHILI CON CARNE“ 11,50 €  
Rind-Schwein— Kidney-Bohnen—Mais—rote Zwiebeln—Guacamole  
Kartoffel-wedges

CLUB SANDWICH „VEGETARIANSKY“  10,50 €  
Avocado—Spiegelei—tomate—kresse—Honig Senf Dressing  
Thymian-Röstkartoffeln

Club Sandwich 11,50 €  
Gebratene Hähnchenbrust—Krosser Speck—Ei—Tomate—  
Lemon-Mayonnaise—Eisberg—Pommes Frites



Gebratener Hähnchenbrust Burger 11,80 €  
Aprikosen-Chutney—Rucola—Kirschtomate  
Avocado—Rosmarin-Kartoffeln & Sour Cream

Grilled Steak Sandwich 12,90 €  
mit gebratener Rosa Rinderhüfte 120gr  
gegrillte Tomaten—rote Zwiebeln —geröstetes Sauerteigbrot  
Honig-Senfbutter—Rucola—Pommes Frites

Barbecue Burger 12,50 €  
170gr vom Hinterwälder Rind  
rote Zwiebeln—Tomate—Lollo Rosso—Emmentaler  
Krosser Speck—Hausg. Barbecue Sauce<sub>2</sub>—Pommes frites

## Salat & Co!

Saisonaler Beilagen-Salat von unserer Vitality-Bar 3,00 €

Kleiner Winterlicher Salat 3erlei Rohkost geröstete Kerne—Kresse Dressing—Brotkörbchen 4,90 €

Grosser Winterlicher Salat 3erlei Rohkost geröstete Kerne— Kresse-Dressing—Brotkörbchen 5,90 €

Extra Brotkorb 1,50 €

Feldsalat vom Bohrer-Hof 9,50 €  
Parmesandressing—Rosmarin-Croutons—Schnittlauch

oder

Winterliche Salatplatte 9,90 €  
Balsamico-Dressing—Rohkostsalate—reife-Käse—Radieschen



## und viel leicht dazu:

- Gebratener Butternuss Kürbis—geröstete Kerne 11,50 €
- Gebratene Hähnchenbrust-Streifen—in Jus glasiert 12,50 €
- Gebratenes Rinderhüft-Steak 120gr—Honig-Senfbutterm 14,50 €

## Aus unserer Region !

Großer Badischer oder Elsässer Wurstsalat <sup>1,3,7</sup> 9,40 €  
Zwiebeln—Gewürz-Gurken—Radieschen & Brätele

Hausgemachter Flammkuchen auf dem Holzbrett  
belegt mit:

- Schmand—Schwarzwälder Speck— Rote Zwiebeln 8,90 €
- Wasabi-Schmand—Rauchlachs—Frühlingszwiebel —Dill 9,90 €

## Offene Weine

2016/17er Müller-Thurgau harmonisch/ trocken	0,25l	0,5l
WG Jechtingen, Kaiserstuhl	4,10 €	8,00 €

2016/17er Weißer Burgunder Hochberg Kabinett trocken	5,20 €	10,00 €
WG Jechtingen, Kaiserstuhl		

2016/17er Spätburgunder Weißherbst „Steingrube“ Kabinett trocken	6,00 €	11,50 €
WG Jechtingen, Kaiserstuhl		

2016/17er Spätburgunder „Eichert“ QbA trocken	6,50 €	12,90 €
WG Jechtingen, Kaiserstuhl		

Weißwein Schorle Müller Thurgau trocken	2,80 €	
---	--------	--

Rotweinschorle Spätburgunder	2,90 €	
------------------------------	--------	--



## Aperitif

Jechtinger Weissburgunder Sekt mit Holunder-Sirup	0,10l 0,10l	4,90 € 4,90 €
Jörg Geiger Prisécco „winterbirne“ Alkoholfreier Genuss	0,10l	4,00 €
Secco „DER MIT DEM WOLF“ WG Wolfenweiler	0,10l	4,00 €
Lillet Wild Russian Berry <sub>2</sub>	0,25l	5,90 €
Aperitivo Rosato Mio <sub>2</sub> „Orange & Basilikum“	0,25l	5,90 €
Aperol „Sprizz“ <sub>2</sub>	0,25l	5,50 €
Campari Soda <sub>2</sub>	5 cl	5,50 €
Campari <sub>2</sub> & Jacoby Orangensaft	5 cl	5,80 €
Hugo	0,25l	5,50 €
Martini bianco	5 cl	5,00 €

## Digestif

Edelbrände Mattmüller vom Leiselheim/Kaiserstuhl

Williams Christ	2cl	3,90 €
Goldwili	2cl	4,50 €
Sauerkirsch	2cl	4,50 €
Weichselkirsche	2cl	4,50 €
Zibärtele	2cl	4,50 €
Mirabelle	2cl	4,50 €
Für die Dame „Sauerkirschlükör“	2cl	4,50 €
Grappa di Barolo	2cl	4,90 €
Grappa di Moscato	2cl	4,90 €

## Speisen

### Hauptgerichte

#### Mehr vom Meer !

##### **Gebratenes Zanderfilet**

Bergpfeffer— cremiges Kürbis-Risotto— Kerne & Steirisches Öl 14,90 €

##### **Asia Fischcakes „Handgemacht“ Low Carb**

Lachs & Zander—Chili—Koriander—Schnittlauch  
geriebene Kartoffeln—Pac Tsoy—Kardamomsauce



14,90 €

#### Vom Lande !

##### **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

Pommes Frites oder Bratkartoffeln—Kalbs-Jus 13,90 €

##### **Thailändische Tom ka Gai Suppe**

Hähnchen—frisches Gemüse—Kokos—Galgant—Limette—  
Udon Nudeln 13,50 €

##### **2 Handgerollte Iberico-Bratwürste**

cremiger Rosenkohl—Bratkartoffeln—Kräuterjus 14,00 €

### Vegetarisches

##### **Gemüse-Haferflocken-Burger**

Cocktail sauce—Eisbergsalat— Käse—Rosmarinkartoffeln

10,90 €

##### **Hausgemachte Kürbis-Ravioli**

leichte Gorgonzola-Sauce—Steirisches Öl & geröstete Kerne

13,00 €

### Oder doch Vegan?? Sprechen sie uns an!

Jedes Hauptgericht beinhaltet einen Beilagen-Salat von unserer Vitality-Bar

Sehr geehrte Gäste, Sie können jedes a la carte Gericht auch als kleine  
Portion bestellen. Dabei wird das Gericht 2€ günstiger.

## Kaffee und Co

### Alkoholfreie Getränke

Lieler Schlossbrunnen Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
Classic, Vital, Natur	0,50 l	4,00 €
	0,75 l	5,00 €
Jacoby Apfelsaft naturtrüb	0,30 l	3,40 €
Jacoby schwarzer Johannisbeere Nektar	0,30 l	3,40 €
Jacoby Orangensaft	0,30 l	3,40 €
Jacoby Grapefruitsaft	0,30 l	3,40 €
Jacoby Maracujanektar	0,30 l	3,40 €
Fruchtsäfte groß	0,50 l	4,50 €
Kleine Saftschorle	0,30 l	2,60 €
Grosse Saftschorle	0,50 l	4,30 €
Bionade, Holunder/Orange-Ingwer	0,33 l	3,00 €
Sinalco Cola <sub>2,6</sub> , Orange <sub>2</sub> , Zitrone	0,30 l	2,60 €
	0,50 l	4,10 €
Coca Cola Zero <sub>2,4,6</sub>	0,33 l	2,60 €
Bitter Lemon <sub>5</sub>	0,20 l	2,50 €
<b><u>Bier</u></b>		
Alpirsbacher Klosterbräu Pils vom Fass	0,30 l	2,70 €
Auch als Radler	0,40 l	3,50 €
Alpirsbacher Klosterbräu Pils alkohol frei	0,33 l	2,70 €
Erdinger Hefe-Weizen / auch Alkohol frei	0,50 l	3,80 €

Tasse Schüml i Kaffee	2,50 €
Portion Schüml i Kaffee	3,90 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,40 €
Espresso	2,20 €
Espresso Doppio	3,70 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Schale Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	3,20 €
Heiße Milch Schokolade	3,00 €
Glas Bio-Tee von Althaus	3,20 €
Portion Bio-Tee von Althaus	4,90 €

Unsere verschiedenen Teesorten im Bio-Pyramidenbeutel von Althaus

Bitte fragen Sie nach unserer Tee-Karte!