



## SPEISEN- & GETRÄNKEKARTE

### **DAS KULINARIUM-GENUSS-REZEPT:**

Wie es sich für Profis gehört, stellen wir in unserer Küche so viel wie möglich selbst her. Da die Kulinarium-Betreiber Joanna & Stefan nicht nur Köche sind, sondern auch den Nachnamen Koch tragen, gehört die Speisekarte zum Haussegen.

Ob hausgemachte Maultaschen, exotische Chutneys oder Mousse au Chocolat mit Tonkabohnen –

Wir verwöhnen Sie mit kulinarischer Handwerkskunst, ehrlichen Produkten und saisonaler Kreativität.

Darum bereiten wir Ihre Speisen ausschließlich mit frischen und nachhaltigen Produkten von regionalen Erzeugern zu, die mit der gleichen Leidenschaft ans Werk gehen wie wir.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit.

Joanna & Stefan Koch und Ihr Kulinarium-Emmendingen-Team

  
**WOCHENKARTE**

vom 10.Juni bis 14.Juni 2019

**WOCHENGEMÜSE**

Frische Spargelspitzen vom Tuniberg  
4,00 €

**WEEKLY SPECIAL**

Gefüllte Pfannkuchen mit Spargel  
vom Weingut Landmann am Tuniberg  
Sauce Hollandaise  
12,90 €


## BUSINESS-LUNCH

MONTAG


**Pfingstmontag**

**Wir haben geschlossen**


DIENSTAG

- |  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>Hausgemachte gefüllte Pfannkuchen</b>         | 9,90 €  |
|  | Rinder-Haschee / Wurzelgemüse / Frühlingszwiebel |   |
|  | <b>Hausg. Zucchini Reibekuchen</b>               | 8,90 €  |
|  | Ratatouille-Gemüse / Fetakäse / frische Kräuter  | <br>VEGGIE |


MITTWOCH

- |  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>Schweineschnitzel natur</b>                               | 9,90 €  |
|  | Rahmsauce / Kartoffel-Kroketten                              |   |
|  | <b>Frisches Stir Fry Gemüse</b>                              | 8,90 €  |
|  | Udon-Nudeln / Zucchini / Paprika / Chinakohl / Hoi Sin Sauce | <br>VEGGIE |

DONNERSTAG

- |  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel</b>             | 9,90 €  |
|  | Kartoffel- und Gurkensalat / Sauce Remoulade / Zitrone   |   |
|  | <b>Sommerlicher Salatteller mit gebackenem Camembert</b> | 8,90 €  |
|  | Rohkost / Blattsalate / Preiselbeeren                    | <br>VEGGIE |

FREITAG

- |  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>Rinderschmorbraten</b>                              | 9,90 €  |
|  | Wurzelgemüse-Jus / geschmälzte Semmelknödel            |   |
|  | <b>Bunte Schupfnudel-Gemüse-Pfanne</b>                 | 8,90 €  |
|  | Karotte / Zucchini / Blumenkohl / Brokkoli / Chinakohl | <br>VEGGIE |

Alle Business-Lunch-Gerichte beinhalten einen Beilagensalat von unserer Vitality-Bar  
Sie haben noch Appetit? Verlangen Sie einfach nach einem kostenlosen Nachschlag.

## LECKERE SUPPEN

<b>Tagessuppe mit Brotkorb</b>	3,90 €
Bitte erfragen Sie unser aktuelles Angebot	
<b>Große Tagessuppe</b>	5,90 €
Brotkorb	
<b>Großes Spargel-Süppchen</b>	5,90 €
Tuniberger Spargel / Rahm / Croutons	



## SNACKS, SANDWICHES & BURGER

<b>Fajita „Chili con Carne“</b>	11,50 €
Rind-Schwein / Kidney-Bohnen / Mais / rote Zwiebeln / Guacamole / Kartoffel-Wedges	
<b>Club Sandwich „Vegetariansky“</b>	10,50 €
Avocado / Spiegelei, Tomate / Kresse / Honig-Senf-Dressing / Rosmarin-Röstkartoffeln	
<b>Club Sandwich „Lord Bacon“</b>	11,50 €
gebratene Hähnchenbrust / knuspriger Speck / Ei / Tomate / Lemon-Mayonnaise / Eisberg / Pommes Frites	
<b>Gebratener Hähnchenbrust Burger</b>	12,00 €
Aprikosen-Chutney / Rucola / Kirschtomate / Avocado / Rosmarin-Kartoffeln / Sour Cream	
<b>Grilled Steak Sandwich</b>	14,00 €
mit rosa gebratener Rinderhüfte (120 Gramm) gegrillte Tomaten / rote Zwiebeln / geröstetes Sauerteigbrot / Honig-Senfbuttermilch / Rucola / Pommes Frites	
<b>Barbecue Burger</b>	13,00 €
180 Gramm vom Hinterwälder Rind rote Zwiebeln / Tomaten / Lollo Rosso / Emmentaler / knuspriger Speck / hausg. Barbecue Sauce <sup>2</sup> / Pommes Frites	

## DESSERT

<b>Tagesdessert</b> Aus unserer Vitality-Bar (nur mittags)	2,60 €
<b>Espresso-Bacio</b> 1 Kugel Vanilleeis küsst Espresso	3,90 €
<b>Marinierte Buchholzer Erdbeeren</b> Maraschino / Vanilleeis vom Eckhof / Tonkabohnen-Sahne	6,60 €
<b>Sorbet-Teller</b> 3 Sorbets mit frischen angemachten badischen Erdbeeren	7,50 €
<b>1 Kugel Eis oder Sorbet vom Eckhof</b>	2,10 €
<b>Gemischtes Eis - 3 Kugeln</b> mit Sahne	5,00 € 5,80 €
<b>Bitte wählen Sie:</b> <b>Eiscreme:</b> Vanille – Schokolade – Pistazie <b>Sorbet:</b> Erdbeere – Himbeere – Zitrone – Waldbeere Pfirsich – Maracuja	
<b>Eiskaffee oder Eisschokolade</b> 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis - Schweizer Schümli Kaffee oder Milkschokolade & Schlagsahne	5,50 €
<b>Schwarzwälder Kirschglas</b> 2 Kugeln Schokoeis aus Bio-Schokolade - Sauerkirschen geschichtet mit Sahne & Meringue	6,60 €

Wir verwenden ausschließlich Sorbets und Eiscreme vom Eckhof aus Horben.

Der Familienbetrieb bewirtschaftet seit mehreren Generationen den Bauernhof mit Schwerpunkt Milcherzeugung.

Für ihre Kühe verwenden sie nur gentechnikfreie Futtermittel. In den Sommermonaten weiden ihre Kühe auf den Horbener Wiesen.



## HAUPTGERICHTE

### AUS DEM MEER

**Gedünstetes Lachsfilet** 14,90 €  
Bergpfeffer / Bärlauch-Sauce / Tagliatelle

### FLEISCH & GEFLÜGEL

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** 13,90 €  
Pommes Frites oder Bratkartoffeln / Kalbsjus

**Gebratene gefüllte Hähnchenbrust** 14,50 €  
Bärlauch-Risotto/ Ratatouille-Gemüse

**Geschmortes Rinderschulter** 15,90 €  
Wurzelgemüse Jus / Spargelgemüse / Butternudeln

### VEGETARISCHES

**Spargel-Risotto** 13,50 €  
Spargelspitzen vom Tuniberg / Schnittlauch / Prosecco  
Parmesan / Schlagrahm 

**Tagliatelle mit Bärlauch a la Creme oder Pesto** 13,00 €  
Kirschtomaten / Mandeln 

**ODER DOCH LIEBER GANZ OHNE TIERISCHE PRODUKTE?  
GERNE - UNSER SERVICE SCHLÄGT IHNEN GERNE  
FLEISCHLOSE ALTERNATIVEN VOR.**

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen Beilagensalat von unserer Vitality-Bar.

Sie können jedes à-la-carte-Gericht auch als kleine Portion bestellen (2 € günstiger).

## SALAT & CO.

**Saisonaler Beilagensalat** 3,00 €  
von unserer Vitality-Bar

**Kleiner Frühlings-Salat** 4,90 €  
Dreierlei Rohkost / geröstete Kerne / Kresse-Dressing /  
Brotkorb

**Grosser Frühlings-Salat** 5,90 €  
Dreierlei Rohkostsalat / geröstete Kerne / Kresse-Dressing /  
Brotkorb

**Extra Brotkorb** 1,50 €

**Caesar Salat –Romana Herzen** 9,90 €  
Parmesan-Dressing / Rosmarin-Croutons / Schnittlauch

**Frühlings-Salatplatte** 9,90 €  
Balsamico-Dressing / Rohkostsalate / Feta-Käse / Radieschen

Caesar Salat oder Frühlings-Salatplatte mit

**Gebratenen Spargelspitzen in Bärlauch** 4,00 €

**Gebratenen Hähnchenbrust-Streifen in Jus glasiert** 5,00 €

**Gebratenem Rinderrücken -Steak 150gr** 6,00 €  
Honig-Senfbutter

## LECKERES AUS DER REGION

**Badischer Wurstsalat oder Elsässer Wurstsalat** <sup>1,3,7</sup> 9,90 €  
Zwiebeln / Gewürzgurken / Radieschen / Brägele

**Hausgemachter Flammkuchen**  
Knusprig dünn auf dem Holzbrett serviert

mit Schmand / Schwarzwälder Speck / roten Zwiebeln 8,90 €

mit Wasabi-Schmand / Rauchlachs / Frühlingszwiebeln / Dill 9,90 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Lieler Schlossbrunnen Mineralwasser	0,25l	2,50€
Classic, Vital, Natur	0,50l	4,00€
	0,75l	5,00€
Jacoby Säfte	0,30l	3,40€
Apfelsaft naturtrüb, schwarzer Johannisbeere Nektar, Orangensaft, Grapefruitsaft, Maracujanektar	0,50l	4,50€
Saftschorle	0,30l	2,60€
	0,50l	4,60€
Bionade	0,33l	3,00€
Holunder, Orange-Ingwer		
Sinalco	0,30l	2,60€
Cola <sup>2,6</sup> , Orange <sup>2</sup> , Zitrone	0,50l	4,10€
Coca-Cola	0,33l	2,60€
Zero <sup>2,4,6</sup>		
Schweppes	0,20l	2,50€
Bitter Lemon <sup>5</sup>		

## BIER

Alpirsbacher Klosterbräu Pils vom Fass	0,30l	2,70€
auch als Radler süß oder sauer	0,40l	3,50€
Alpirsbacher Klosterbräu Pils alkoholfrei	0,33l	2,70€
Erdinger Hefe-Weizen	0,50l	3,80€
Erdinger Hefe-Weizen alkoholfrei	0,50l	3,80€

## KAFFEE UND CO.

Tasse Schümli Kaffee	2,50€
Portion Schümli 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€

**Bitte fragen Sie nach unserer aromenreichen Bio-Tee-und dessen Karte mit hochwertigem Bioteebeuteln von Althaus Tee Hamburg.**



## APERITIF

Jechtinger Weissburgunder Sekt „brut“	0,1l	5,00€
Jechtinger Weissburgunder Sekt mit Holunder-Sirup	0,1l	5,00€
Jörg Geiger Prisecco „grüner Apfel & Eichenlaub“	0,1l	4,00€
<b>alkoholfreier Genuss</b>		
Secco „der mit dem Wolf“ WG Wolfenweiler	0,1l	4,50€
Lillet Wild Russian Berry <sup>2</sup>	0,25l	5,90€
Aperitivo Rosato Mio <sup>2</sup> „Orange & Basilikum“	0,25l	5,90€
Aperol Sprizz <sup>2</sup>	0,25l	5,90€
Campari Soda <sup>2</sup>	5cl	5,50€
Campari <sup>2</sup> & Jacoby Orangensaft	5cl	5,90€
Hugo	0,25l	5,90€
Martini bianco	5cl	5,00€

## DIGESTIF

### **Edelbrände Mattmüller vom Leiselheim/Kaiserstuhl**

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

## OFFENE WEINE

2016/17er Müller-Thurgau harmonisch/ trocken	0,25l	4,10€
WG Jechtingen, Kaiserstuhl	0,50l	8,00€
2016/17er Weißer Burgunder Hochberg Kabinett trocken	0,25l	5,20€
WG Jechtingen, Kaiserstuhl	0,50l	10,00€
2016/17er Spätburgunder Weißherbst „Steingrube Kabinett trocken	0,25l	6,00€
WG Jechtingen, Kaiserstuhl	0,50l	11,50€
2016/17er Spätburgunder „Eichert QbA trocken	0,25l	6,50€
WG Jechtingen, Kaiserstuhl	0,50l	12,90€
Weißwein Schorle Müller Thurgau trocken	0,25l	2,80€
Rotweinschorle Spätburgunder	0,25l	2,90€

## WEISSWEINE

### BADEN

2014/15er Spätburgunder Weißherbst „Steingrube“ Kabinett trocken WG Jechtingen, Kaiserstuhl	0,75l 20,00€
2016er Weißburgunder „Hochberg“ Kabinett trocken Winzergenossenschaft Jechtingen / Kaiserstuhl	0,75l 18,50€
2014er Auxerrois Kabinett trocken, Bio Weingut M.Wöhrle, Lahr / Breisgau	0,75l 27,00€
2016er Grauburgunder, „Oktav“ QbA trocken J. Heger, Ihringen / Kaiserstuhl	0,75l 30,00€
2012er Sauvignon Blanc QbA trocken Weingut M. Wassmer, Schlatt / Markgräflerland	0,75l 24,00€
2014er Chardonnay „Alte Reben“ Kabinett trocken Weingut Heinemann, Scherzingen/Markgräflerland	0,75l 29,00€

### ANDERE ANBAUGEBIETE

2014er Riesling QbA trocken, Weingut H. Dönnhoff, Oberhausen / Nahe	0,75l 23,00€
2013er Silvaner „Pur Mineral“ Weingut Fürst, Bürgstadt / Franken	0,75l 28,00€

### INTERNATIONAL

2013er Côtes de Gascogne „Colombard & Ugni Blanc“ Domaine Guillaman, Gascogne / Frankreich	0,75l 24,00€
2013er Albariño Bodegas Zarate, Rias Baixas / Spanien	0,75l 27,00€

# ROTWEINE

## BADEN

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

## INTERNATIONAL

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

Weine sind unter Umständen vergrieffen !

# UNSERE LEIDENSCHAFTLICHEN LEBENSMITTEL-LIEFERANTEN

**Wir beziehen Fleisch, Salate, Käse und viele weitere Rohstoffe von nachhaltig wirtschaftenden Betrieben aus der Schwarzwald-Region, die unsere Leidenschaft für gutes Essen teilen.**

Fleisch	Färber, Emmendingen
Kalbfleisch	Lösch Viehof, Forchheim
Salat	Bohrer Hof, Feldkirch
Eis & Sorbet	Eckhof Milchlandwirtschaft, Horben
Ziegenkäse	Ringlihof, Horben
Fisch	Deutsche See
Gemüse	Gemüse Rüdiger Nehls, Freiburg
Kartoffeln	Lindenbrunnenhof, Forchheim
Wein	Winzergenossenschaft Jechtingen, Kaiserstuhl Weingut Landerer, Niederrotweil Weingut Martin Frey, Denzlingen
Bier	Alpirsbacher Brauerei, Alpirsbach Erdinger München
Milch	Schwarzwaldmilch Freiburg
Minerlwasser	Lieler Schlossbrunnnen, Schliengen

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Farbstoff; 3 = mit Phosphat;

4 = mit Süßungsmittel Aspartam; 5 = chininhaltig; 6 = coffeinhaltig;

7 = mit Geschmacksverstärkeralle

Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. und Service

