



Speisen- & Getrankkarte

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 16.März bis 20.März 2020

Wochengemüse
Cremiger Wirsing
 3,00 €

Weekly Special
Zwiebelrost-Braten
 geschmälzte Zwiebeln / Spätzle
 15,00 €

Business-Lunch

MONTAG	Schweinefilet im Speckmantel Portweinsauce / Kroketten	10,90 €
	Pasta cremige Bärlauchsauce gebrannte Mandeln / Parmesan	 8,90 € <small>VEGGIE</small>
DIENSTAG	Indonesisches Rendang vom Rind Duftreis / Kokos / Limette	10,90 €
	Sonnenblumenkern-Pfannkuchen Lauch / Spinat / Feta	 8,90 € <small>VEGGIE</small>
MITTWOCH	Schnitzel Wiener Art Pommes Frites / Zitrone	9,90 €
	Gemüsefrikasse in Veloute buntes Gemüse / Kräuter / Reis	 8,90 € <small>VEGGIE</small>
DONNERSTAG	Bandnudeln mit Räucherlachs Dillsauce / Zitrone	10,90 €
	Bärlauch-Risotto Kirschtomaten / Zucchini / Parmesan	 8,90 € <small>VEGGIE</small>
FREITAG	Spaghetti Carbonara Speck / Ei / Parmesan	9,90 €
	Gnocchis a la cremé Rosenkohl / Maronen / Eigelb	 8,90 € <small>VEGGIE</small>

Alle Business-Lunch-Gerichte und das Weekly Special beinhalten einen Beilagensalat von unserer Vitality-Bar
 Sie haben noch Appetit? Verlangen Sie einfach nach einem kostenlosen Nachschlag.
 (gilt nicht für Weekly Special)

Snacks

Tagessuppe mit Brotkorb 3,90 €
Bitte erfragen Sie unser aktuelles Angebot

Große saisonale Tagessuppe 5,90 €
Brotkorb

Badischer Flammkuchen hauseigen belegt 9,00 €
Sauerrahm / Speck / rote Zwiebel / Pfeffer / Frühlingszwiebel

A la Carte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 14,00 €
Pommes Frites oder Bratkartoffeln / Kalbsjus

Gegrilltes Rinderrückensteak 180gr 18,90 €
Wochengemüse / Rosmarinkartoffeln / Kräuterbutter

Club Sandwich 13,00 €
Hähnchenbrust / krosser Speck / Spiegelei / Lemon Mayo /
Eisberg / Strauchtomate / Pommes Frites

Oma's Käsespätzle 10,90 €
Sauerrahm / Bergkäse / geschmelzte Zwiebeln



Vitale Ecke

Saisonaler Beilagensalat 3,10 €
von unserer Vitality-Bar



Kleiner Salat der Saison 5,00 €
Dreierlei Rohkost / geröstete Kerne / Balsamico-Dressing
Brotkorb



Grosser Salat der Saison 6,00 €
Dreierlei Rohkost / geröstete Kerne / Balsamico-Dressing
Brotkorb



Großer Feldsalat 9,90 €
Parmesan-Dressing / Rosmarin-Croutons / Schnittlauch



Saisonale Winter-Salatplatte 9,90 €
Balsamico-Dressing / Rohkostsalate / Feta-Käse / Radieschen



Wahlweise mit folgenden Toppings:

- **Gebratene Speckstreifen** 1,70 €
- **Gebratene Hähnchenbruststreifen in Jus glasiert** 5,20 €
- **Gegrilltes Rinderückensteak / Kräuterbutter** 6,70 €

Badischer Wurstsalat oder Elsässer Wurstsalat ^{1,3,7} 9,90 €
Zwiebeln / Gewürzgurken / Radieschen / Brägele

Kaffee und co.

Tasse Schümli Kaffee	2,60€
Portion Schümli Kaffee	3,90€
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,60€
Espresso	2,30€
Espresso Doppio	3,80€
Cappuccino	3,20€
Milchkaffee	3,20€
Schale Milchkaffee	4,50€
Latte Macchiato	3,40€
Heiße Milch Schokolade	3,30€
Glas Bio-Tee von Althaus	3,50€
Portion Bio-Tee von Althaus	4,90€
Aufpreis für lactosefreie Milch oder Hafermilch	0,50 €

Bitte fragen Sie nach unseren aromenreichen Bio-Tees mit hochwertigem Bio-Teebeuteln von Althaus Tee Hamburg.

Alkoholfreie Getränke

Lieler Schlossbrunnen Mineralwasser	0,25l	2,50€
Classic, Vital, Natur	0,50l	4,00€
	0,75l	5,50€
Jacoby Säfte	0,30l	3,40€
Apfelsaft naturtrüb, schwarzer Johannisbeere Nektar, Orangensaft, Rhabarbernektar, Maracujanektar	0,50l	5,00€
	1,00l	9,90€
Saftschorle	0,30l	2,70€
	0,50l	4,50€
Bionade	0,33l	3,00€
Holunder, Orange-Ingwer		
Sinalco	0,30l	2,60€
Cola ^{2,6} , Orange ² , Zitrone	0,50l	4,10€
Coca-Cola Zero ^{2,4,6}	0,33l	2,60€
Schweppes	0,20l	2,50€
Bitter Lemon ⁵		

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€

Aperitif

Jechtinger Weissburgunder Sekt „brut“	0,1l	5,00€
Jechtinger Weissburgunder Sekt mit Holunder-Sirup	0,1l	5,00€
Jörg Geiger Prosecco „Winterbirne“	0,1l	4,00€
alkoholfreier Genuss		
Secco „der mit dem Wolf“ WG Wolfenweiler	0,1l	4,50€
Lillet Wild Russian Berry ²	0,25l	5,90€
Aperitivo Rosato Mio ² „Orange & Basilikum“	0,25l	5,90€
Aperol Sprizz ²	0,25l	5,90€
Campari Soda ²	5cl	5,50€
Campari ² & 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€
2018er Weißer Burgunder Hochberg Kabinett trocken	0,25l	5,20€
WG Jechtingen, Kaiserstuhl	0,50l	10,00€
2016er Spätburgunder Weißherbst „Steingrube“ Kabinett trocken	0,25l	6,00€
WG Jechtingen, Kaiserstuhl	0,50l	11,50€
2016er Spätburgunder „Eichert QbA trocken	0,25l	6,50€
WG Jechtingen, Kaiserstuhl	0,50l	12,90€
Weißwein-Schorle Müller Thurgau trocken	0,25l	2,80€
Rotwein-Schorle Spätburgunder	0,25l	2,90€

Weißweine

national

2016er Spätburgunder Weißherbst „Steingrube“ Kabinett trocken WG Jechtingen, Kaiserstuhl	0,75l	20,00€
2018er 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€
2014er Chardonnay „Alte Reben“ Kabinett trocken Weingut Heinemann, Scherzingen/Markgräflerland	0,75l	29,00€
2016er Riesling QbA trocken, Weingut H. Dönnhoff, Oberhausen / Nahe	0,75l	23,00€

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

2014er Spätburgunder „Glottertäler Eichberg QbA trocken Weingut M. Frey, Denzlingen / Breisgau	0,75l	21,00€
2013er Spätburgunder „Markgräfler“, QbA trocken Weingut M. Wassmer, Schlatt / Markgräflerland	0,75l	23,00€
2016er Spätburgunder „Eichert“, QbA trocken Winzergenossenschaft Jechtingen / Kaiserstuhl	0,75l	19,50€
2011er Merlot QbA, trocken Weingut Blankenhorn, Schliengen / Markgräflerland	0,75l	39,00€

Weine sind unter Umständen vergriffen !

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
Mineralwasser	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