

Kulinarische Weinreise nach Baden



Baden ist das südlichste und mit rund 15.906 Hektar Rebfläche und einer Weinproduktion von 1,1 Millionen Hektoliter pro Jahr das drittgrößte Weinbaugebiet in Deutschland. Als einziges deutsches Weinbaugebiet gehört es zur Weinbauzone B der Europäischen Union, wie auch das benachbarte Elsass, die Champagne und das Loire-Tal, die sämtlich in Frankreich liegen. Bedeutende Weißwein-Rebsorten sind u.a. Grauburgunder, Müller-Thurgau, Gutedel, Riesling, Sauvignon Blanc, Muskateller, Nobling, Auxerrois, Weißburgunder und Gewürztraminer. 2016 wurden zusätzlich die Weißweinsorten Chenin Blanc, Muscaris und Sauvignier gris zugelassen. Für Rotwein angebaut werden vor allem Spätburgunder, Schwarzriesling, Dornfelder, seit 2016 sind auch die Rotweinsorten Frühburgunder, Lagrein, Tempranillo und Zweigelt zugelassen. Interessant sind auch die neuen „Piwi“-Rebsorten; sie besitzen hohe Widerstandskraft gegen Pilzbefall und müssen daher deutlich seltener gespritzt werden als die herkömmlichen Rebsorten, was dem Winzer Kosten und der Umwelt Belastung erspart. Und genussvoll sind diese Weine allemal. Beispiele sind Johanniter und Helios beim Weißwein und Regent und Cabernet Carbon im Rotweinsegment.

Unser Regional-Menü nach Rezepturen aus Baden:

**Felchenfilet auf grünen Kohlrabibändern
und Schwarzwälder Schinken-Chip (Z1, Z3)**

Badisches Schneckensüppchen

**Lummelbraten – Rinderfilet mit Karotten,
Schalotten und Rotwein rosa geschmort,
dazu Sauerrahm und Bubaspitzle**

Striebele* mit glasierten Zwetschgen und beschwipster Sahne

€ 69,00

ohne Vorspeise € 56,00

Unsere badischen Wein-Empfehlungen vom ökologischen Weingut Feuerstein, Heitersheim:

Weißwein:

2018 Johanniter Kabinett 0,2 l 11,50 €
trocken 0,1 l 6,00 €

Rotwein:

2017 Cabernet Carbon 0,2 l 12,90 €
trocken 0,1 l 6,80 €

* Schmalzgebäck

Z1 Konservierungsstoffe, Z3 Antioxidationsmittel

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

APERITIFS

Baden-Aperitif vom ökol. Weingut Feuerstein, Heitersheim:		
Helios-Johanniter-Sekt b.A., brut	0,1 l	10,50 €
- mit Quittenlikör-	0,1 l	12,50 €
Champagne Bruno Paillard, Première Cuvée, brut	0,1 l	14,50 €
Sekt Rosé, Hausmarke Landhotel Hirsch	0,1 l	7,50 €
Hirschs Sommer Cocktail (Tonic Water, Campari, Pfirsichlikör)	0,2 l	9,00 €
Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger	0,1 l	7,50 €

VORSPEISEN

Ziegenfrischkäse unter der Wasabikruste mit Rote Bete-Erdnusscreme und Wildkräutersalat		14,50 €
Thunfischvariation mit Avocado und rosa Ingwer		16,50 €
Gebratenes Kalbsbries auf Pfifferlingen, Thymianglace und Erbsenpüree		16,50 €
Kaninchensülze mit gebratenen Kartoffelwürfeln, Kürbiskernöl und Himbeerglace		15,00 €

SUPPEN

Rehessenz mit Steinpilzravioli		10,50 €
Kalter Gurkenschaum mit Lachsforellentatar und griechischem Joghurt		12,50 €

SALAT

Sommerliche Blattsalate in Himbeervinaigrette mit Putenbruststreifen und Croûtons		16,00 €
---	--	---------

Z1 Konservierungsstoffe, Z3 Antioxidationsmittel

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

FISCHGERICHTE

	kl. Portion	
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Graupenrisotto und Paprika	30,00 €	33,00 €
Wildlachsfilet im Pulposud, karamellisierte Fenchel und Flusskrebssravioli	32,50 €	36,00 €

FLEISCHGERICHTE

Zartes Kalbsrahmschnitzel, hausgemachte Spätzle und Salat	22,50 €	25,00 €
Medaillons vom Landschwein auf Lembergersoße, geröstete Pfifferlinge und hausgemachte Spätzle	23,50 €	26,00 €
Gegrillte Lammhüfte mit grünen Bohnen, Ofenkartoffeln und Kräutersauerrahm		27,00 €
Rehgeschnetzelt in Sauerkirschsoße, Preiselbeerapfel, Brokkoli und hausgemachte Spätzle	24,50 €	27,00 €
Rostbraten von der Kraichgauer Färse „dry aged“ unter der Zwiebel-Senf-Kruste, Grilltomate und Gratinkartoffeln	30,00 €	33,00 €
Barbarie-Entenbrust mit Rosmarin-Honig-Lack auf gedünstem Pak Choi und Udon Nudeln		32,00 €
Rehrückenfilet auf glasierten Zwetschgen, Wirsingbällchen und gebratenem Walnussknödel	34,00 €	38,00 €

VEGETARISCH

Breite Bandnudeln mit Kirschtomaten, Pfifferlingen und Rucola, dazu Parmesan		24,00 €
--	--	---------

VEGAN

Aubergine mit Paprika, Zucchini und geräuchertem Tofu		21,00 €
---	--	---------

Z1 Konservierungsstoffe, Z3 Antioxidationsmittel
Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

DESSERTS

Gemischtes Eis			7,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne			8,50 €
<u>Mövenpick Eiscreme</u>			3,30 €
* Vanille	* Crème Erdbeer	* Zitrone	je Kugel
* Choco Chips	* Frozen Yogurt	* Walnuss	
<u>Hausgemachtes Sorbet</u>			
* Kalamansi	* Campari		5,90 €
* Himbeer	* Cassis		
Sorbet mit Sekt			7,90 €
Bananensplit 2.0 mit Passionsfrucht und Tonkabohne			11,50 €
Mille feuille von Mascarpone und Himbeere mit Campari Sorbet			11,50 €
Geflämmter Cheesecake mit Walderdbeereis			10,50 €
Striebele* mit glasierten Zwetschgen und beschwipster Sahne			11,00 €
Gorgonzola im Brickteig gebacken, mit Aprikosenchutney und Popcorn			10,50 €
<u>Dessertwein</u>			
ABRIL			
Ruländer Auslese, Enselberg		5 cl	6,50€

* Schmalzgebäck

Z1 Konservierungsstoffe, Z3 Antioxidationsmittel

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.