



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie zu uns ins Malerhaus gekommen sind. Seit 1839 steht es mitten in Achern und war über viele Generationen die Heimat der Familie Klumpp, die das Haus als Werkstatt für Dekorationsmalerei genutzt hat.

Wir sind stolz und froh, dass wir seit Juni 2019 dieses Kleinod als Feine Badisch-Elsässische Brasserie betreiben dürfen, um sie mit traditionellen Speisen aus diesen Regionen, aber auch mit modernen Varianten verwöhnen zu dürfen.

Alles Liebe!
Ihr Malerhaus-Team

TISCHLEIN DECK DICH

Was gibt es schöneres, als vor einer gedeckten Tafel zu sitzen und gemeinsam zu genießen – wie daheim.

Unser Team serviert immer wieder neue Gerichte für den ganzen Tisch. Querbeet aus unserer Karte und darüber hinaus.

Alles für 9 € pro Person pro Gang. (Ab 2 Personen, tischweise)

Auf Wunsch auch gerne mit Weinbegleitung.



UNSER MALERHAUS-ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Vertrauen Sie unserem Küchenteam, es zaubert für Sie ein wundervolles individuelles Menü.

Falls Sie spezielle Wünsche daran haben, teilen Sie diese bitte dem Service mit.

5 Gänge 65 | 4 Gänge 54

Weinbegleitung (je 0,1l):

4 Weine 29 | 3 Weine 22

UNSER BADISCHES SPARGELESSEN

Badischer Spargel klassisch

Badischer Spargel, wahlweise mit unserer frisch aufgeschlagenen Hollandaise oder Vinaigrette und dazu neue Kartoffeln, Kratzete oder Bärlauch-Pfannkuchen

mit 500g Spargel 28

mit 300 g Spargel 22

als Beilagen...

Gekochter und Schwarzwälder Schinken + 9

Wiener Schnitzel vom Kalb + 12,5

Filet vom Fisch des Tages + 13



ZUM APERITIF

Unser Brotkasten (1,6) **3,5**

Frisches Baguette und Badisches Landbrot, mit Salzbutter

#heimat-Aperos (1,2,4,5,6,8,9,10,11) **7**

3 Leckerbissen nach Gusto der Küchenchefin

Ab 2 Portionen auf der Staffelei

SUPPEN

Provenzalische Bouillabaisse (1,2,3,11,13)

Fische | Meeresfrüchte | geröstetes Brot | Sauce Rouille

als Vorspeise 12,5 | als Hauptspeise 29,5

Bärlauch-Cremesuppe (vegetarisch) (1,5,6,9) **9**

Pesto

... auf Wunsch mit Jakobsmuschel + 4

Spargel-Cremesuppe (1,5,6,9) **12**

Spargelragout | Lachskaviar

Kalbsconsommé (1,5,6,9) **12,5**

gefüllte Morchel | Markklößchen | Frühlingslauch



VORSPEISEN

Gebeizter Bachsaibling (2,4,5,10,11) **15**

Navette | Radieschen | Erbse | Grüner Apfel

Bunter Frühlingsgarten (1,5,8,11) **13**

Radieschen | Blumenkohl | Frühlingslauch | Brotknusper

SALATE

Beilagensalat (4,5,11) **5,5****Bunter Malerhaus-Salat** (2,4,5,11)

gemischte Kerne

als Vorspeise 9 | als Hauptspeise 16

... mit gebratenem Hähnchen (4,5,11) + 6,5

... mit Ziegenfrischkäse (4,5,6,11) + 5

... mit hausgemachten Falafels (2,4,5,11) + 5

Salade Niçoise (2,4,5,11)

Romana-Salat | Thunfisch | grüne Bohnen | Tomaten | Ei | Oliven

als Vorspeise 11 | als Hauptspeise 18



MEERESFRÜCHTE UND FISCH

Forellenfilet Müllerin-Art - mal anders (2,5,6) **26**

vom Forellenhof Anselm

Kartoffel-Gurkensalat | Frankfurter Grüne Kräuter | Zitrone

Rotbarbe (2,3,5,6,13) **29,5**

unter der Kräuterkruste

Beurre Blanc | Bunte Möhren | Bärlauch-Gnocchis

FLEISCH

Wiener Schnitzel (1,4,9) **25**

mit unserer luftig-lockeren Parade, in Butterschmalz gebacken

Eine Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Pommes Allumettes, Spätzle, kleiner Salat

Jede weitere Beilage + 3,5

Onglet à l'échalote (4) **29**

Ein Stück Fleisch mit Charakter, so was wie der Zwiebelrostbraten der Franzosen

Pommes allumettes oder Pommes frites



FLEISCH

Brust von der Maispoularde (4,5,6,11) **26,5**

Linsen-Risotto | grüner Spargel | Brokkoli | Cassoulet von grünen Bohnen

Lammcarrée (1,4,5,6) **32**

Geschmorter Romana | Rahm-Pilze | Rosmarin | Anna-Kartoffeln

Roastbeef **33**

vom irischen Weiderind

Spargel | Morcheln | Kartoffelkrapfen

FLEISCH

Eingemachtes Kalbfleisch (1,4,5,6) **24**

aus der Schulter

hausgemachte breite Nudeln | Frühlingsgemüse



VEGETARISCHE GERICHTE

Bärlauch-Gnocchis 19

Blumenkohl | Frühlingslauch | Mandeln | Parmesan

Gemüse-Bratlinge (6) (vegan) 19

Kichererbse | hausgemachter Tofu | Curry

Gegrillter weißer Spargel (1,6,9) 21

unter der Bärlauchkruste

Frühkartoffeln | Parmesan

gerne auch als veganes Gericht



DESSERT

Café Gourmand 9

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert des Tages

Joghurt Mousse 11

Erdbeeren | Hafer | Sauerampferis

Zitronen-Tartelette (1,6,8,9) 11

Rhabarber | Minze | Waldmeistereis

Warmes Schoko-Soufflé (1,6,8,9) 12,5

Gemischte Beeren | Vanilleeis | Pistazien-Crumble

DESSERT

Sorbets und Eissorten

Im wechselnden Angebot – fragen Sie unseren Service

Pro Kugel Sorbet und Eis 2,5

Schuss 2,5

Hinweis:

In allen unseren Speisen kann eines der 14 europäischen Allergene enthalten sein. Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Allergene: (1) Getreideprodukte (2) Fisch (3) Krebstiere (4) Schwefeloxide / Sulfite (5) Sellerie (6) Milch und Lactose (7) Sesamsamen (8) Nüsse (9) Eier (10) Lupinen (11) Senf (12) Soja (13) Weichtiere (14) Erdnüsse