



#HEIMAT IM MALERHAUS

BRASSERIE

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.

Um die Gesundheit unserer Gäste zu gewährleisten, erteilt uns das Land Baden-Württemberg immer wieder neue Auflagen. Wir bitten Sie, uns dabei zu unterstützen, diese einzuhalten. Alles Liebe und bleiben Sie gesund!

Ihr Malerhaus-Team

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 62 € | 4 Gänge 52 €

Weinbegleitung (je 0,1l):

4 Weine 29 € | 3 Weine 22 €



#HEIMAT IM MALERHAUS

BRASSERIE

TISCHLEIN DECK DICH

(Ab 2 Personen, tischweise)

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 8 € pro Person pro Gang.

Auf Wunsch auch gerne mit Weinbegleitung.

ZUM APERITIF

Unser Brotkasten ^(1,6) 3,5

Frisches Baguette und Badisches Landbrot, mit Salzbutter

#heimat-Aperos 7

3 Leckerbissen nach Gusto des Küchenchefs

Ab 2 Portionen auf der Staffelei

VORSPEISEN

Bunter Frühlinggarten ^(1,5,8,11) 13

Grüner Spargel | Radieschen | Frühlingslauch | Kohlrabi | Brotknusper

Tranchen vom Thunfisch ^(2,5,6,8,9,11) 16

Erbsensalat | Radieschen | Pistazie

Terrine vom Kalb ^(6,8,9,11) 16

Gelierte Pilzessenz | sautierte Pfifferlinge | Wildkräuter

SUPPEN

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

Fische | Meeresfrüchte | geröstetes Brot | Sauce Rouille

als Vorspeise 12,5 | als Hauptspeise 28,5

Geeiste Tomatenessenz ⁽⁶⁾ 9

Basilikumschaum | bunte Tomaten

SALATE

Beilagensalat (4,5,11) **4,5**

Bunt gemischte Salate und Kerne

Salade Niçoise (2,4,5,11)

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

als Vorspeise **8,5** | als Hauptspeise **15,5**

Statt Thunfisch...

... mit gebratenem Hühnchen (4,5,11) + **2**

... mit gratiniertem Ziegenkäse (4,5,6,11) + **3,5**

... mit 3 Garnelen (3,4,5,11) + **7,5**

VEGETARISCHE GERICHTE

Geschmorte Aubergine (11) (vegan) **18**

Hummus | Shiitake-Pilz | hausgemachter Linsentofu

Fregosotto (1,4,5,6,8,11) **18**

Fregola sarda | gerösteter grüner Spargel | Orange

MEERESFRÜCHTE UND FISCH

Forellenfilet Müllerin-Art (2,11) **26**

- mal etwas anders

vom *Forellenhof Anselm*

Kartoffel | Gurke | Frankfurter grüne Kräuter

Ganze Maischolle (2,3,4,6) **28,5**

Nordseekrabben | Schalotte | La Ratte-Kartoffeln | Speckchip

FLEISCH

Wiener Schnitzel (1,4,9) **23**

mit unserer luftig-lockeren Panade, in Butterschmalz gebacken

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

Jede weitere Beilage + **3,5**

Onglet à l'échalote (4) **26**

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

Pommes allumettes oder Pommes frites

Unser Frikassee vom Schwarzfederhuhn (4,5,6,10,11) **26**

Gebratene Brust | sous-vide gegarte Keule | Pilz-Ragout | Pommes Rissolées

Rücken vom Pré Salé-Salzwiesenlamm (8,11) **33**

Portweinjus | Anna-Kartoffeln | geschmorter Romanasalat | Mojo Verde

Französisches Kaninchen (4,5,6,10,11) **29**

Kurzgebratener Rücken | gezupfte Keule | Bohnen-Cassoulet | Enoki-Pilze | Sauerkirsche

Bitte beachten Sie auch unsere tagesaktuellen Steaks!

Fragen Sie dazu gerne unsere Servicemitarbeiter.

DESSERT

Café Gourmand **8,5**
Kaffee nach Wahl | kleines Dessert des Tages

Schokoladen-Parfait (6,8) **12,5**
frische Blaubeeren | Blaubeerspiegel

Kokos-Limetten-Schmitte (1,6,8) **11,5**
Zitrusragout | Pina Colada-Eis

Glasierte Erdbeeren (6,8,9) **10,5**
Joghurt-Mousse | Sauerampfer

Eissorten

Vanille | Milkschokolade | Pistazie | Pina Colada

Sorbets

Zitrone | Himbeere | Erdbeere

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

UNSER BADISCHES SPARGELESSEN IN DER #HEIMAT

Vorweg...

Spargelcremesuppe **8,5**
mit Tempura-Spargel



Badischer Spargel klassisch **23**

500g Spargel, wahlweise mit unserer frisch aufgeschlagenen Hollandaise oder Vinaigrette und dazu neue Kartoffeln oder Pfannkuchen

Auf Wunsch weitere 300 g Spargel + 8

als Beilagen...

Gekochter und Schwarzwälder Schinken + 8

Wiener Schnitzel vom Kalb + 9,5

Filet vom Fisch des Tages + 12

UNSER #HEIMAT SPARGELESSEN FÜR DEN GANZEN TISCH!

(Ab 4 Personen)

Unser Team serviert Ihnen eine Platte badischen Spargel mit allem Drum und Dran. Dazu gehört unsere frisch aufgeschlagene Hollandaise, eine Vinaigrette, neue Kartoffeln, Pfannkuchen und eine gemischte Schinkenplatte.

Alles für 109 € für 4 Personen

Jede weitere Person + 26

Auf Wunsch auch gerne zusätzlich mit Wiener Schnitzel oder Fisch des Tages.

Fragen Sie auch gerne unser Servicepersonal nach einer Weinempfehlung.