

**ZUM APERITIF**

Unser frisches Baguette...	
...mit Salzbuter	3
...mit drei hausgemachten Aufstrichen	5,5
<i>Nach Saison, fragen Sie bitte unseren Service</i>	

SUPPEN

Rote-Bete-Suppe	7
<i>Meerrettichschaum</i>	
mit Tatar von geräucherter Forelle	+ 3
Aldener Bolle-Supp	7,5
<i>Aus der Heimat unseres Küchenchefs</i>	
<i>Gebundene Grünkernsuppe mit Fleischklöße</i>	
Provenzalische Bouillabaisse	
<i>Fische, Meeresfrüchte, geröstetes Brot, Sauce Rouille</i>	
als Vorspeise	11,5
als Hauptspeise	26,5

**VORSPEISEN**

Beilagensalat	5
Feldsalat aus der Region	
mit Speck und Kracherle	7,5
mit Walnuss, Brie und Birne	8,5
Lauwarmer Salat von Rosenkohl	13
<i>Äpfel, „grüner“ Speck</i>	

VORSPEISEN

Lauwarmes Roastbeef	14,5
<i>Sauce Tartare, Eigelbcreme, Pommes Soufflés</i>	
Als Hauptspeise	22,5

**FISCH**

Forelle aus heimischen Gewässern **22**
Mangold, Kartoffelpüree

Langostinos **29**
Pinot Noir-Espuma, Rote Linsen, Schwarzer Venere-Reis

FLEISCH

Wiener Schnitzel **21**
 Mit unserer luftig-lockeren Panade, in Butterschmalz gebacken
Eine Beilage nach Wahl

Jede weitere Beilage **+ 3**

Onglet à l'échalote **23**
 Ein Stück Fleisch mit Charakter, so was wie der Zwiebelrostbraten
 der Franzosen
Pommes allumettes oder Pommes frites

**FLEISCH**

Aus dem Schmortopf:

Unser Boeuf Bourguignon **24**
*Aus dem Bürgermeisterstück geschnitten
 Mit Perlzwiebeln, Speck, Spätzle und viel Sauce*

Unser #heimat Choucroute garnie **24**
 Das Traditionsgericht aus dem Elsass, modern interpretiert
*Schäufele, Schweinebauch 24h sous vide gegart, Blutwurst,
 Sauerkraut leicht angebraten, Kartoffelkissen*

FLEISCH

Wachtelbrust **27**
Bohnencassoulet, Pommes dauphines

Zweierlei vom heimischen Weiderind **31**
Kartoffelpüree mit Olive, Schwarzwurzeln

**VEGETARISCHE GERICHTE**

Mangold (vegan) <i>Wilder Brokkoli, Nuss, La Ratte-Kartoffeln</i>	17
#heimat-Nudel Gefüllt mit Kürbis und Apfel, geschwenkt in Salbeibutter <i>Ziegenfrischkäse</i>	17,5

DESSERTS

Café Gourmand <i>Kaffee oder Espresso, kleines Dessert des Tages</i>	7,5
Creme Brulée <i>Blutorangensorbet</i>	8,5
Schokoladendessert Früher bekannt als „Mohr im Hemd“, ist aber politisch nicht mehr korrekt ☺ <i>Schokolade, Bisquit, Orange</i>	9

**DESSERTS**

Kleine Dampfnudel <i>Karamell-Fleur de Sel-Eis, Aprikose</i>	9,5
Die Malerhaus-Dessertpalette	14
Sorbets und Eis auf Anfrage	je Kugel: 2 mit Schuss + 2,5

DESSERTS

Die Malerhaus-Dessertpalette	14
Sorbets und Eis auf Anfrage	je Kugel: 2 mit Schuss + 2,5

KÄSE

Käse vom Affineur <i>Feigensenf</i>	12,5
--	------

Hinweis:

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



UNSER MALERHAUS-MENÜ

Das Auge isst mit! Und bei unserem Malerhaus-Menü gilt das ganz besonders.

Wir starten daher mit einem Gang, der ganz in Rot daherkommt und wandern anschließend einmal durch die Welt der Farben.

Weiß, Gelb, Grün – eine kulinarische Hommage an die Geschichte dieses außergewöhnlichen Ortes!

UNSER MALERHAUS-MENÜ

Rosenkohl | Apfel | „Grüner Speck“

Langostinos | Pinot Noir | Rote Linsen

Granité Crémant d'Alsace, Birne

Zweierlei vom Weiderind | Kartoffel | Olive | Schwarzwurzel

Kleine Dampfnudel | Karamell-Fleur de Sel-Eis | Aprikose

5 Gänge: 52 €

Weinbegleitung: 4 Weine (0,1l) 22 €



IM HERBST UND WINTER: MALERHAUS-FONDUE

(Nur auf Vorbestellung, ab 2 Personen)

Entweder als Fondue Bourguignonne (mit Fett)
oder als Fondue Chinoise (mit Fleischbrühe)

Tranchen vom Rind, Kalb und Maishuhn

Ofenkartoffeln, Pommes Frites, Grillgemüse,
Mixed Pickels, Baguette

Vier verschiedene Saucen

Pro Person: 35 €