



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.

Ihr Malerhaus-Team

TISCHLEIN DECK DICH

(Ab 2 Personen, nur 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 9 € pro Person pro Gang.

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 €

ZUM APERITIF

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

Frisches Baguette und Badisches Landbrot, mit Butter

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

3 Leckerbissen nach Gusto der Küchenchefin
Ab 2 Portionen auf der Staffelei

VORSPEISEN

Karamellierter Ziegenkäse (1,6) **14**
Gemüse-Bulgur | Orange | Mojo Verde

Wassermelonen Salat (6,11) **13**
Pimientos de Padron | Hirtenkäse | Erdbeerdressing

Hausgebeizter Lachs (2,6) **16**
Gurke | grüner Apfel | Buttermilch

Carpaccio vom Rind (6,11) **19**
Artischocke | Rucola | Parmesan | Creme Fraiche

SALATE

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

Bunter Malerhaus-Salat
als Vorspeise 9 | als Hauptspeise 16

... mit gebratenem Hühnchen (4,5,11) **+ 6,5**

... mit Ziegenkäse (4,5,6,11) **+ 5**

... mit hausgemachten Falafel (2,4,5,11) **+ 5**

... mit Kräuterpfefferlingen (2,4,5,11) **+ 7,5**

Salade Niçoise (2,4,5,9,11)
Romana-Salat | Thunfisch | grüne Bohnen | Tomaten | Ei | Oliven
als Vorspeise 11 | als Hauptspeise 18

SUPPEN

Provenzalische Bouillabaisse (1,2,3,9,11,13)
Fische | Meeresfrüchte | geröstetes Brot | Sauce Rouille
als Vorspeise 13,5 | als Hauptspeise 29,5

Badische Schneckensuppe (1,6,9,11) **11,5**
überbacken

Geeiste Tomatenessenz (vegan möglich) **10**
Bunter Tomatensalat | Basilikum

VEGETARISCHE GERICHTE

Ricotta-Gnocchis (1,6,9) **19**
konfierte Tomaten | Brokkoli-Tempura

Hirse-Bratlinge (vegan) (1) **19**
Tomatensugo | Bunte Zucchini | Linsen-Tofu

Gebratene Serviettenknödel (1,6,9) **19**
Pfefferlingrahm | Spinat

FISCH

Seeteufel (1,2,6,9) **32**
Südländisches Gemüse | Pesto | Limonen-Tagliatelle

Tranche vom Label Rouge Lachs (2,6,8) **28**
Beurre Blanc | Erbsencreme | Mandel-Brokkoli | Duft Reis

Gambas gebraten (1,3,6,11) **29**
Zitronengras-Schaum | Buntes Gemüse | Tagliatelle

FLEISCH

Wiener Schnitzel (1,6,9) **25**
*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

Eingemachtes Kalbfleisch (1,6,9) **24**
aus der Schulter
Frühlingsgemüse | Hausgemachte Nudeln

Maispoularde (6) **26,5**
#heimat-Jus | grüner Spargel | Bunte Karotten |
Kartoffel-Creme

Onglet à l'échalote (4) **29**
*Ein Stück Fleisch mit Charakter, so was wie der
Zwiebelrostbraten der Franzosen*
Pommes Frites oder Pommes Allumettes

Rumpsteak (1,6,9) **29,5**
Kräuterbutter oder Pfefferrahm
... mit Kräuterpfefferlingen (2,4,5,11) **+ 7,5**
Eine Beilage nach Wahl: Pommes Frites,
Pommes Allumettes, Spätzle oder kleiner Salat
Jede weitere Beilage + 3,5

Flank-Steak (1,6,9) **32**
Pfefferlinge | Oliven-Tapenade | Röstgemüse |
Kartoffelkräpfen

DESSERTS

Café Gourmand (6) **9**
Kaffee nach Wahl | kleines Dessert des Tages

Pfirsich Melba (6) **11**
pochierter Pfirsich | Joghurt-Mousse |
Himbeer-Sorbet

Tiramisu (1,6,9) **11,5**
Blaubeeren | Brombeer-Sorbet

Marmoriertes Schokoladen-Parfait (6,9,8)
Krokant | Kirschen **12,5**

Verschiedene Eis- und Sorbetsorten,
fragen Sie uns...

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