



#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 65 € | 4 Gänge 54 €

Weinbegleitung (je 0,1l):

4 Weine 29 € | 3 Weine 22 €

Badens Feine Brasserie im Herzen Acherns



#HEIMAT IM MALERHAUS

BRASSERIE

IM HERBST UND WINTER: MALERHAUS- FONDUE

(Nur auf Vorbestellung, ab 2 Personen)

Wenn die Tage kürzer und die Nächte kälter werden, ist es einfach schön, mit Freunden oder Familie Zeit gemeinsam zu genießen.

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

Immer mit ...

Tranchen vom Rind, Kalb und Maishuhn
Ofenkartoffeln, Pommes Frites, Grillgemüse,
Vier verschiedene Saucen
Mixed Pickels, Baguette

Pro Person: 39 €

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

Badens Feine Brasserie im Herzen Acherns

VORSPEISEN

Roter Linsensalat (2,7,12) **14**
Ziegenkäse | eingelegte Beeten

Geräuchertes Forellenfilet (2,4,6,11) **16**
Rote Beete-Sud | Meerrettich | Crème fraîche

Gebratene Gänseleber (8) **19**
Cassis-Feige | Schalotten-Chutney | Wildkräuter | Walnuss

SUPPEN

Provenzalische Bouillabaisse (1,2,3,11,13)
Fische | Meeresfrüchte | geröstetes Brot | Sauce Rouille
als Vorspeise **12,5** | als Hauptspeise **29**

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis (6,7,11) **9**
Ingwer | Süßkartoffelragout

Pilz-Consommé (4,5,9,11) **10,5**
Brunoise | Frühlauch

SALATE

Beilagensalat **5,5**

Feldsalat aus dem Hanauerland (4,5,11)

als Vorspeise **8**

eine große Schüssel **12**

Wahlweise...

... mit Speck und Kracherle (1,4,5,11) + **3**

... mit Parmesan und Pinienkernen (6) + **3,5**

... mit Ziegenkäse, Birne und Walnüssen
(4,5,6,8,11) + **4,5**

VEGETARISCHE GERICHTE

Kürbisrisotto (1,5,7,11) (vegan) **18**
geflämmtter Kürbis | grüner Apfel | Wildkräuter

Tagliatelle mit Blattspinat (1,6,8,9,11) **18**
Steinpilze | Parmesanschaum

MEERESFRÜCHTE UND FISCH

Gebratene Tranche vom Zander (1,2,6,8,9) **28**
Zitrus-Beurre Blanc | Orangen-Spitzkohl | Schupfnudeln

Filet vom Kabeljau (1,2,6) **29**
Schwarzer Reis | Mangold | Karotte | fermentierter Knoblauch | Sanddorn

FLEISCH

Wiener Schnitzel (1,4,9) **24**
*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) **27,5**
*Ein Stück Fleisch mit Charakter, so was wie der
Zwiebelrostbraten der Franzosen*
Pommes Allumettes oder Pommes Frites

Gebratene Brust von der Maispoularde (4,5,6) **27**
Thymian-Jus | Polenta | Zuckermais | Petersilie | Preiselbeere

Roastbeef rosa gebraten (4,5,6,11) **29**
Kartoffel-Nussbutter-Creme | Rosenkohl | Röstzwiebeln

Gebratene Kalbsmedaillons (6,8,11) **34**
Pilzrahmsoufflé | Schlosskartoffeln | gebratener Blumenkohl |
Mandeln

**Bitte beachten Sie auch unsere tagesaktuellen Steaks!
Fragen Sie dazu gerne unsere Servicemitarbeiter.**

DESSERTS

Café Gourmand 9

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert des Tages

Karamell-Küchlein (1,6,8,9) 12

Butterscotch-Fudge | geblähte Banane | Vanilleeis

Zwetschgen-Verrine (1,6,8,9) 12

geschichtetes Dessert im Glas

Mascarpone | Löffelbiskuit

Gebackenes Nougat Nest (1,6,8,9) 12

Schokomousse | Mango-Relish

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