

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 10 € pro Person pro Gang.

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 69 € | 4 Gänge 59 €

Weinbegleitung (je 0,1l):

4 Weine 29 € | 3 Weine 22 €

Badens Feine Brasserie im Herzen Acherns

ZUM APERITIF

Unser Brotkasten (1,6) **4**

*Frisches Baguette und Badisches Landbrot,
mit Butter*

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

3 Leckerbissen nach Gusto der Küchenchefin

SALATE

Beilagensalat (4,5,11) **6,5**

Bunter Malerhaus-Salat(4,5,6,11)

als Vorspeise 10 | als Hauptspeise 16

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

... mit Ziegenkäse (4,5,6,11) **+ 5**

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

... mit gebratenen Gambas (3,4,5,11) **+ 10,5**

Salade Niçoise (2,4,5,9,11)

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

als Vorspeise 14 | als Hauptspeise 21

VORSPEISEN

Wassermelonen Salat (6,11) **(vegan möglich) 12**

Pimientos de Padron | Hirtenkäse | Erdbeerdressing

Gratinierter Ziegenkäse (1,6) **14**

Bulgur | Orange | Pesto

Hausgebeizter Lachs (2,6,9) **16**

Crème Fraîche | rote Linsen | Wildkräuter

Badens Feine Brasserie im Herzen Acherns

SUPPEN

Provenzalische Bouillabaisse (1,2,3,9,11,13)
Fische | Meeresfrüchte | geröstetes Brot | Sauce
Rouille

als Vorspeise 15,5 | als Hauptspeise 29,5

Sommerliches Kräutersüppchen (8) (vegan) 9

Cashew | Basilikum | Datteln | Rucola

+ Garnele im Pankomantel (1,3) 3,5

VEGETARISCHE GERICHTE

Ricotta-Gnocchi (1,6,9) 19

Tomate | Mozzarella | Rucola

Geschmorte Aubergine (vegan) (1,7) 19

Bulgur | Linsen-Tofu | Kartoffeln

Basilikum-Risotto (vegan möglich) (1,6,8) 19

Pfifferlinge | Tomaten | Rucola

FISCH

Filet von der Dorade (2,3,6,8,9) 30

Beurre blanc | Carponata | Kartoffeln

Gambas gebraten (1,3,6,11) 32

Zitronengras | Bunt Gemüse | Pappardelle

Medaillons vom Seeteufel (1,2,6) 36

Pfifferlinge | Tomaten | Basilikum-Risotto

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Kalb (1,6,9) 27

mit unserer luftig-lockeren Panade, in Butterschmalz
gebacken

Eine Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Pommes
Allumettes, Spätzle oder Beilagensalat

Jede weitere Beilage + 4

Eingemachtes Kalbfleisch (1,5,6,9) 27

Bunt Gemüse | breite Nudeln

Maispoularde (1,6) 28

Pfifferling-Rahm | Sommer Gemüse | Polenta

Geschmorte Lammhaxe (1,5,6,9,11) 29

Thymianjus | südländisches Gemüse |
Pommes Dauphin

Onglet à l'échalote (1,4) 32

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

Pommes Frites oder Pommes Allumettes

Rumpsteak (1,6,9) 32,5

Kräuterbutter oder Pfefferrahm

Eine Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Pommes
Allumettes, Spätzle oder Beilagensalat

Jede weitere Beilage + 4

DESSERTS

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

Pochierter Pfirsich (6,8) **12**
Frangipane | Himbeer-Sorbet

Limoncello-Mousse (1,6,9) **12**
Aprikosen | Blutorangen-Sorbet

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

Verschiedene Eis- und Sorbet- Sorten:
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

DESSERTS

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

Pochierter Pfirsich (6,8) **12**
Frangipane | Himbeer-Sorbet

Limoncello-Mousse (1,6,9) **12**
Aprikosen | Blutorangen-Sorbet

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

Verschiedene Eis- und Sorbet- Sorten:
fragen Sie uns...

Brennerei Tobias Köninger, Kappelrodeck

Roter Blutwurz	2 cl	9
Williams-Christ Birnenbrand	2 cl	3,5
Kirschwasser	2 cl	3,5
Mirabellenwasser	2 cl	3,5
Zwetschgenwasser	2cl	3,5
Haselnuss Gold	2cl	4
Williams Gold	2cl	4
Marc vom Burgunder	2cl	4

Brennerei Scheibel, Kappelrodeck

Premium Altes Pflümle	2 cl	4,5
Premium Moorbirne	2 cl	4,5
Premium Himbeergeist	2 cl	4,5
Premium Samtpfirsich	2cl	5,5
Premium Ingwer Royal	2cl	5,5
Premium plus Edle Himbeere	2cl	5,5
Edles Fass Williams	2 cl	6
Edles Fass Haselnuss	2 cl	6
Alte Zeit Apricot Brandy	2 cl	10,5
Alte Zeit Orange Brandy	2 cl	10,5
Alte Zeit Zibarten Brand	2cl	10,5
Alte Zeit Lava Mandarine	2cl	11,5

ETWAS WARMES... (8,9)

Espresso, Tasse Kaffee	3,2
Doppelter Espresso	4,9
Espresso Macchiato	3,4
Cappuccino	3,5
Milchkaffee	4
Latte Macchiato	4
Heiße Schokolade	4