



#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

Gefülltes Nest (1,6,8,9,11) **13**

Ziegenfrischkäse | Paprika | Zuckerschote | Frisée

Gebeizter Lachs (2,6,9,11) **16**

Grüner Apfel | Joghurt | Ingwer-Sabayone

Beef Tatar (6,9,11)

Rucola-Emulsion | gegrillte Aprikose

Wahlweise mit oder ohne Sardine

als Vorspeise (80 g) 16

als Hauptspeise (160 g) mit Pommes Rissolées 23

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**
Basilikum | bunte Tomaten

Pfifferling-Rahmsuppe (5,6,11) **9,5**
Gebratene Pfifferlinge

SALATE

Beilagensalat (4,5,11) **5,5**
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) + **3**
... mit Ziegenkäse (4,5,6,11) + **3,5**
... mit dem Fisch des Tages (2,4,5,11) + **9**

VEGETARISCHE GERICHTE

Fregosotto (1,4,5,6,8,11) **18**
Fregola sarda | gerösteter grüner Spargel | Orange

Und wenn es dann doch Fisch oder Fleisch sein soll...
... mit dem Fisch des Tages (2) + **9**
... mit Rumpsteak (150 g) (4) + **12**

Geschmorte Aubergine (11,12) (vegan) **18**
Hummus | Shiitake-Pilz | hausgemachter Kichererbsentofu

MEERESFRÜCHTE UND FISCH

Forellenfilet Müllerin-Art (2,11) **26**
- mal etwas anders
vom Forellenhof Anselm
Kartoffel | Gurke | Frankfurter grüne Kräuter

Steinbutt (2,6,11) **35**
Beurre Blanc | Safran Risotto | Fenchelsalat | Traube

Mit Garnele gefüllte Tortellini (3,6,9,11) **28,5**
Rucola | getrocknete Tomaten | Pecorino

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) **26**
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) **26**
Thymian-Jus | wilder Brokkoli | fruchtiges Linsen-Ragout | glasierte Mirabellen

Tranchiertes Rumpsteak (4,5,6,11) **29,5**
rosa gebraten
Tomatensalsa | Zucchini-Brandat | sautierte Pfifferlinge

Gebratene Kalbsmedaillons (6,8,11) **33**
Pilzrahmsauce | Schlosskartoffeln | gebratener Blumenkohl | Mandeln

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

DESSERTS

Café Gourmand **8,5**

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert des Tages

Joghurt-Parfait ⁽⁶⁾ **10,5**

pochierter weißer Pfirsich

Zwetschgen-Verrine ^(1,6,8,9) **11,5**

geschichtetes Dessert im Glas

Mascarpone | Vanilleeis

Brombeer-Cheesecake ^(1,6,8,9) **12**

Frischkäse | Schokolade

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