

Für gern Verwöhnte;) !

Das Restaurant EigenArt widmet sich der saisonalen Küche unter Verwendung möglichst vieler regionaler Produkte aus biologischem Anbau. Jedes Gericht wird frisch und individuell für Sie zubereitet, aus diesem Grund: gibt es nicht immer alles, dauert es manchmal etwas länger, kochen wir nur zu bestimmten Zeiten.

Die Dekoration unserer Räume haben wir selbst in die Hand genommen. Frische Blumen und Dinge aus der Natur inspirieren uns. Dies zusammen mit dem Gespür für Schönes sind die besten Zutaten. Da wir die meiste Zeit mit den Kunstwerken verbringen, wählen wir die Künstler nach unseren Kriterien aus. Infos und Preislisten finden Sie im Restaurant oder erfahren Sie von uns.

Wir unterstützen Slowfood!

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.
www.slowfood.de

BioProdukte:

Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, mit so viel wie möglich frischen, regionalen, Bio-Zutaten für sie zu kochen. Momentan bieten wir folgende Produkte in Bioqualität an. Eine Auflistung unserer Lieferanten finden Sie auf unserer Homepage unter www.eigenart-karlsruhe.de.

WIR VERWENDEN FOLGENDE BIOZUTATEN / PRODUKTE:

EIER

FISCH: WOLFSBARSCH, DORADE, LACHS

FLEISCH: SHA SCHWEINERÜCKEN, SHA SCHWEINEFILET, RINDERBRUST, SHA SCHWEINEBÄCKCHEN, PUTENBRUST, RINDERSCHAUFELSTÜCK

GEMÜSE / OBST: KARTOFFELN, KAROTTEN, ROTKRAUT, SELLERIE, WIRSING, SÜßKARTOFFELN, SHERRY TOMATEN, KÜRBIS, ZWIEBELN, LAUCH, PASTINAKEN, PETERSILIENWURZEL, TOPINAMBUR, EICHBLATTSALAT, BROCCOLI, BLUMENKOHL, ROTE BETE, ÄPFEL,

GETREIDE / HÜLSENFRÜCHTE: ,550 WEIZENMEHL, POLENTA

MILCHPRODUKTE: MILCH, BUTTER, ZIEGENKÄSE

MENÜ

LachsPraline | PastinakenTarte | KräuterKorb^{cdfa}

2015 Riesling –Turmberg- | QbA | trocken | Staatsweingut Karlsruhe-Durlach (Baden) 0,1l , € 4,90

RoteBeteCappuccino | IngwerSchaum^{fi}

Rosa KalbsFilet mit WaldpilzHaube | SüßkartoffelCreme | Wirsing | buntes BioGemüse^{adf}

2015 Blaufränkisch | QbA | trocken | Weingut Burg Ravensburg (Baden) 0,1l € 4,90

HonigMohnParfait | NougatMousse | QuittenKürbisKompott | kalter Hund^{adf}

2015 RiesLaner | Auslese | Weingut Ellerman-Spiegel (Pfalz) 5cl € 3,90

4GangMenü € 55,00 | inklusive Weinbegleitung € 65,00

Gerne servieren wir Ihnen die MenüKomponenten auch einzeln
Vorspeise: € 12,90, Suppe: € 6,90, Hauptgang: € 28,90, Dessert: € 9,90

DAVOR

Marktfrischer PflückSalat Kresse Keime geröstete Kerne KnusperBrot GemüseChips ^{df}	€ 7,90
3mal Ziegenkäse ^{gestrudelt} in Serrano gebraten karamellisiert Orangen – und PaprikaMarmelade Ackersalat ^{af}	€ 14,90
Hausgebeizter Lachs KartoffelSellerieRösti gebackenes WachtelEi Wildkräuter	€ 12,90
Kräftige Rinderbrühe KartoffelBaumkuchen Rinderstreifen WurzelGemüse ^{adif}	€ 8,90
Grünes KartoffelPastinakenSüppchen SerranoChips ^{if}	€ 8,90

DE_ÖKO_007

a) Eier b) Erdnüsse c) Fisch d) Gluten e) Krebstiere f) Laktose g) Lupinen h) Schalenfrüchte
i) Sellerie j) Sesam k) Senf l) Soja m) Sulfite n) Weichtiere **B) Bio**

DAZWISCHEN

Rosa Steak vom Iberico Landschwein Schalotten Kartoffelgratin Speckböhnchen ^{if} India Pale Ale Craftbeer Riedenburg* 0,3l € 4,50	€ 26,90
Knusper Landhuhn Maronen Polenta Wirsing gebackene Pastinake ^{adf} 2015 Weisswein Cuveé QbA trocken Weingut Meyer (Pfalz)* 0,1l € 3,90	€ 24,90
Schmorpralinen vom SHA Bio Rind Trauben Semmelkuchen Quittenrotkohl ^{dfai} 2015 Ursprung Rotwein Cuveé QbA trocken Weingut Marcus Schneider (Pfalz)* 0,1l € 4,90	€ 24,90
Flußzander Filet Rote Bete Risotto Safran Schaum Baby Mangold ^{ficd} 2016 Gelber Muskateller QbA trocken Weingut Hörner (Pfalz)* 0,1l € 3,90	€ 25,90
Kartoffel Gnocchi Waldpilz Strudel Bio Gemüse Knusper ^{adfi} 2015 Chardonnay QbA spätlese trocken Weingut Schittler (Reinhessen)* 0,1l € 4,90	€ 20,00
Rote Bete Risotto Ziegenkäse Strudel Mangold ^{adfi} 2016 Weisswurgunder QbA trocken Weingut Heitlinger (Pfalz)* 0,1l € 4,90	€ 20,00

DANACH

Tonka Creme Brulée kalter Hund eine Kugel Sorbet Ihrer Wahl ^{ad}	€ 11,90
Schoko Therapie: Tarte Kaffee Schoko Mousse Sorbet Knusper ^{adf}	€ 11,90
Geistreiches Sorbet: eine große Kugel Sorbet Cassis, Limette, Orange oder Himbeer mit 2cl passendem Geist ^{df}	€ 6,90
Kleine Rohmilch Käse Auswahl (150g) von Ehrlichs Wein/Käse Contor Pecorino (Schaf) Saint Nectaire (Kuh) Bio Ziegenkäse Rohmilch Camembert (Kuh) Ibericò Cuvée (Kuh; Schaf; Ziege) Baguette eingelegte Oliven eigene Paprika – und Orangen Marmelade	€ 14,90

WAS KLEINES SÜßES

Handgerührte Sorbets: Limette Mango Himbeer Cassis Schoko Bitter Orange	je € 2,50
Schoko Tarte Praline Creme Brulée – jeweils Solo-	€ 3,90 € 4,90

DE_ÖKO_007

a) Eier b) Erdnüsse c) Fisch d) Gluten e) Krebstiere f) Laktose g) Lupinen h) Schalenfrüchte
i) Sellerie j) Sesam k) Senf l) Soja m) Sulfite n) Weichtiere **B) Bio**