

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:

Seit Oktober 2016 ist unser Restaurant Bio zertifiziert. Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, ausschließlich mit 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

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

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

NÄHRMITTEL: BASMATIREIS, RISOTTOREIS

GETREIDE / HÜLSENFRÜCHTE: MEHL 405,505 DINKELMEHL, DINKELVOLLKORNWEIZENMEHL, POLENTA

FETTE / ÖLE / ESSIG: OLIVENÖL

GEWÜRZE: MUSKAT, BUNTER PFEFFER, SCHWARZER PFEFFER, ZIMT, NELKEN, KURKUMA, WACHOLDERBEEREN, LORBEERBLÄTTER

MILCHPRODUKTE: MILCH, BUTTER, ZIEGENKÄSE

MENÜ

Gebratene Jacobsmuschel | SpargelTarte | KräuterKorb^{cd}

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

SpargelCappuccino | KurkumaEspuma^{dff}

2mal Kalb: Rosa Filet mit KräuterHaube | zart geschmorte Semerrolle | KartoffelFlan |

buntes BioGemüse^{afi}

2012 Blaufränkisch | QbA | trocken | Weingut Burg Ravensburg (Baden) 0,1l € 4,90

TopfenPannaCotta | ZartBitterSchokiMousse | ErdbeerRagout | kalter Hund^{adf}

2014 RiesLaner | Auslese | Weingut Ellerman-Spiegel (Pfalz) 5cl 3,90

4GangMenü € 65,00 | inklusive Weinbegleitung € 75,00

Gerne servieren wir Ihnen die MenüKomponenten auch separat.

Vorspeise: € 14,90, Suppe: € 7,90, Hauptgang: € 31,90, Dessert: € 12,90

DAVOR

Marktfrischer PflückSalat Schmortomaten Sprossen Knusper geröstete Kerne ^{adf}	groß € 8,90 / klein € 5,90
BioZiegenkäse Creme brulée Knusper Serrano Rucola ^{af}	€ 10,90
WildKräuterSalat BioLandEi hausgebeizter Lachs ^{adc}	€ 10,90
TafelspitzBrühe KartoffelBaumkuchen TafelspitzStreifen WurzelGemüse ^{adif}	€ 8,90
KresseSchaumSüppchen FlußKrebse ^{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

Gesottene Brust vom SHA BioWeideRind I Meerrettich I BlaueGnocchi I BioGemüse^{adf}	€ 23,90
<small>2015 WeißweinCuveé I Bio I Vegan I QbA I trocken I Weingut Helde (Kaiserstuhl-Baden)* 0,1l € 3,90</small>	
Rosa RückenSteak vom SHA BioLandschwein I PortweinSchalotten I Gratin I SpargelSpitzen^{if}	€ 26,90
<small>India Pale Ale I Craftbeer I Riedenburg* 0,3l € 4,90</small>	
Gefülltes Filet von der BioPute (Kräuter, Flusskrebse, Serrano) I frische Fettuccine I Ratatouille^{iad}	€ 25,90
<small>2015 Riesling Turmberg I QbA I trocken I Staatsweingut Karlsruhe-Durlach (Baden)* 0,1l € 4,90</small>	
Geschmortes Schulterstück vom SHA BioWeideRind I Trauben I OfenSchlupfer I BioGemüse^{dfai}	€ 24,90
<small>2015 Spätburgunder I Bio I QbA I trocken I Weingut Ellermann-Spiegl (Pfalz)* 0,1l € 4,90</small>	
BioDoradenFilet & JacobsMuschel I cremiges FrühlingsKräuter -BioRisotto I SpargelSpitzen^{ficd}	€ 26,90
<small>2015 Sauvignon blanc I QbA I trocken I Weingut Naegele (Pfalz)* 0,1l € 3,90</small>	
„Blaue“Gnocchi I SpargelRagout I BabyMangold^{adfi}	€ 18,50
<small>2015 Chardonnay I QbA I spätlese I trocken I Weingut Schittler (Reinhessen)* 0,1l € 3,90</small>	
Cremiges FrühlingsKräuter-BioRisotto I BioGemüse I KnusperParmesan^{fi}	€ 18,50
<small>2016 Grauburgunder I QbA I trocken I Weingut Ellermann-Spiegel (Pfalz)* 0,1l € 2,90</small>	

DANACH

TonkaBohnen Creme Brulée I kalter Hund I eine Kugel Sorbet Ihrer Wahl^{adf}	€ 10,90
SchokoTherapie: Tarte I Mousse I Sorbet I Knusper^{adf}	€ 13,90
3mal Erdbeere: Tiramisú I Ragout I eigenes ErdbeerEis^{adf}	€ 10,90
Weisses SektHolunderSüppchen I JoghurtLimettenEis I Schoki^(mit etwas HausSekt aufgegossen)	€ 8,90
Geistreiches Sorbet: eine große Kugel Sorbet Cassis, Limette, Birne oder Himbeer mit 2cl passendem Geist^{df}	€ 6,90
Kleine RohmilchKäseAuswahl (150g) von Ehrlichs Wein/KäseContor	€ 14,90
<small>Pecorino(Schaf) I Saint Nectaire(Kuh) I BioZiegenKäse I RohmilchCamembert(Kuh) I Ibericó Cuvée (Kuh; Schaf; Ziege) Baguette I eingelegte Oliven I eigene Paprika – und OrangenMarmelade</small>	

WAS KLEINES SÜßES

Handgerührte Sorbets: Limette I Mango I Himbeer I Kirsch I Cassis I Birne I Schoko I Erdbeer	je € 2,50
SchokoTarte I Tiramisú I Creme Brulée –jeweils Solo-	€ 5,90 I € 4,90 I € 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**