

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, fast 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, 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, EICHLATTSALAT, BROCCOLI, BLUMENKOHL, ROTE BETE, ÄPFEL,

GETREIDE / HÜLSENFRÜCHTE: ,550 WEIZENMEHL, POLENTA

MILCHPRODUKTE: MILCH, BUTTER, ZIEGENKÄSE

MENÜ

HonigSenf-BioLachsPraline | BioKürbisTarte | KräuterKorb^{cdfa}

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

HummerCappuccino | PernodSchaum^{fi}

RinderFilet mit KräuterSteinPilzHaube | KartoffelGratin | BioGemüse^{adfi}

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

NougatMousse | KürbisGrütze | kalter Hund | SchokoKnusper^{adf}

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

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

Gerne servieren wir Ihnen die MenüKomponenten auch einzeln

Vorspeise: € 12,90, Suppe: € 7,90, Hauptgang: € 28,90, Dessert: € 8,90

DAVOR

Marktfrischer PflückSalat Kresse Keime geröstete Kerne KnusperBrot GemüseChips ^{df}	€ 7,90
3mal Ziegenkäse ^{gestrudelt} -in Serrano karamellisiert Orangen – und PaprikaMarmelade Ackersalat ^{af}	€ 14,90
Hausgebeizter Lachs KartoffelSellerieRösti gebackenes WachtelEi Wildkräuter	€ 14,90
Kräftige Rinderbrühe KartoffelBaumkuchen Rinderstreifen WurzelGemüse ^{adif}	€ 9,50
Grünes WurzelKartoffelSüppchen Pfifferlinge SerranoChips ^{if}	€ 9,50

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 RückenSteak vom Iberico - Landschwein | PortweinSchalotten | Gratin | SpeckBöhnchen^{if} € 26,90
India Pale Ale | Craftbeer | Riedenburg* 0,3l € 4,90

Knusper MaisHähnchenBrust | gratinierte BioPolenta | SteinpilzPfeifferlingRagout | Pastinake ^{adf} € 24,90
2015 Weisswein Cuveé | Bio | Vegan | QbA | trocken | Weingut Helde (Kaiserstuhl-Baden)* 0,1l € 4,10

Sauerbraten vom BioWeideRind | Trauben | SemmelKuchen | WürzRotkohl^{dfai} € 24,90
2015 RotweinCuveé | Bio | QbA | trocken | Weingut Helde (Baden Kaiserstuhl)* 0,1l € 3,90

SeeteufelFilet in Serrano | SafranRisotto | VanilleRoteBete^{ficd} € 26,90
2016 Sauvignon blanc | QbA | trocken | Weingut Naegele (Pfalz)* 0,1l € 3,90

KartoffelGnocchi | SteinPilzStrudel | Gemüse^{adfi} € 19,00
2015 Chardonnay | QbA | spätlese | trocken | Weingut Schittler (Reinhessen)* 0,1l € 3,90

Gratinierte Polenta | GemüseCassoulet | gebackene Pastinake^{fi} € 18,00
2016 Grauburgunder | QbA | trocken | Weingut Ellermann-Spiegel (Pfalz)* 0,1l € 2,90

DANACH

TonkaCreme Brulée | kalter Hund | eine Kugel Sorbet Ihrer Wahl^{ad} € 11,90

SchokoTherapie: Tarte | Mousse | Sorbet | Knusper^{adf} € 11,90

3mal Kürbis: Biskuit | CremeEis | Kompott € 9,50

Geistreiches Sorbet: eine große Kugel Sorbet Cassis, Limette, Orange oder Himbeer mit 2cl passendem Geist^{df} € 6,90

Kleine RohmilchKäseAuswahl (150g) von Ehrlichs Wein/KäseContor € 14,90

Pecorino(Schaf) | Saint Nectaire(Kuh) | BioZiegenKäse | RohmilchCamembert(Kuh) | Ibericó Cuvée (Kuh; Schaf; Ziege)
Baguette | eingelegte Oliven | eigene Paprika – und OrangenMarmelade

WAS KLEINES SÜßES

Handgerührte Sorbets: Limette | Mango | Himbeer | Cassis | Schoko | BitterOrange je € 2,50

SchokoTartePraline | 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**