

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

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,

NÄHRMITTEL: BASMATIREIS, RISOTTOREIS

GETREIDE / HÜLSENFÜCHTE: ,550 WEIZENMEHL, POLENTA

FETTE / ÖLE / ESSIG: OLIVENÖL

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

MILCHPRODUKTE: MILCH, BUTTER, ZIEGENKÄSE

MENÜ

JacobsMuschel I tomatige ZiegenKäseCremebruleé I KräuterKorb^{cdfa}

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

BioKürbisOrangenCappuccino I IngwerEspumafi

Rosa KalbsFilet mit KräuterSteinPilzHaube I KartoffelGratin I BioGemüse^{adfi}

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

ZartbitterSchokoMousse I KürbisGrütze I BitterOrangenSorbet I kalter Hund^{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 separat.
Vorspeise: € 15,90, Suppe: € 6,90, Hauptgang: € 26,90, Dessert: € 8,90

DAVOR

Marktfrischer PflückSalat I Schmortomaten I Kresse I Knusper I geröstete Kerne ^{df}	groß € 8,90 / klein € 5,90
BioZiegenkäse in Serrano gebraten I Orangen – und PaprikaMarmelade I Rucola ^{af}	€ 13,90
WildKräuterSalat I gebackenes BioLandEi I hausgebeizter Lachs ^{adc}	€ 11,90
Brühe von der BioRinderbrust I KartoffelBaumkuchen I WurzelGemüse ^{adif}	€ 9,50
BioKartoffelLauchSüppchen I Pfifferlinge ^{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 RückenSteak vom SHA BioLandschwein | BioKartoffelGnocchis | BioLauch | Pfifferlinge^{if} € 26,90

India Pale Ale | Craftbeer | Riedenburg* 0,3l € 4,90

Gesottene Brust vom BioWeideRind | Meerrettich | Kartoffelpraline | BioRoteBete^{adf} € 22,90

2015 WeißweinCuveé | Bio | Vegan | QbA | trocken | Weingut Helde (Kaiserstuhl-Baden)* 0,1l € 4,10

SchmorSchulterstück vom BioWeideRind | Trauben | BioSemmelKuchen | BioHonigMöhrchen^{dfai} € 24,90

2015 RotweinCuveé | Bio | QbA | trocken | Weingut Helde (Baden Kaiserstuhl)* 0,1l € 3,90

BioDoradenFilet | BioKürbisRisotto | Steinpilze | BioZucchini^{ficd} € 24,90

2016 Sauvignon blanc | QbA | trocken | Weingut Naegele (Pfalz)* 0,1l € 3,90

BioKartoffelGnocchi | Pfifferlinge | BioGemüse^{adfi} € 19,00

2015 Chardonnay | QbA | spätlese | trocken | Weingut Schittler (Reinhessen)* 0,1l € 3,90

Cremiges BioKürbisRisotto | BioSchmorkürbis | Steinpilze^{fi} € 20,00

2016 Grauburgunder | QbA | trocken | Weingut Ellermann-Spiegel (Pfalz)* 0,1l € 2,90

DANACH

Kaffee Cartapani - Creme Brulée | kalter Hund | eine Kugel Sorbet Ihrer Wahl^{adf} € 10,90

SchokoTherapie: Tarte | Mousse | Sorbet | Knusper^{adf} € 10,90

Karemelisierte warme Zwetschgen | unser VanilleEis | MandelKnusper € 8,90

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) | Ibericò 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**