

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 frischen und so viel wie möglich regionalen und 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, RINDERCHULTERSTÜCK

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

GETREIDE / HÜLSENFRÜCHTE: ,MEHL, POLENTA

MILCHPRODUKTE: MILCH, BUTTER, ZIEGENKÄSE

MENÜ

EIGENART-SEKT CHARDONNAY BRUT I SCHLOSS AFFALTRACH I TROCKEN 0,1L €4,90

JacobsMuschel I Pfifferlinge I KürbisTarte I KräuterSalatKorb^{cdfa}

2017 Riesling –Nußriegel- I QbA I trocken I Weingut Oliver Zeter (Pfalz) 0,1l , € 4,90

3mal FlußKrebs: Süsspchen I KrebsFleisch I Strudel^{fidae}

Rosa KalbsFilet mit KräuterHaube I KartoffelPralinen I allerlei BioGemüse^{adfi}

2015 Blaufränkisch I QbA I trocken I Weingut Burg Ravensburg (Baden) 0,1l € 4,50

oder

WolfsbarschFilet auf der Haut gebraten I schwarzes VenereRisotto I Schoten I Möhrchen^{dfi}

2017 Weissburgunder I QbA I trocken I Weingut Pawis (Saale-Unstrut) 0,1l € 4,90

TopfenHonigParfait

Zwetschgen I SchokiMousse I Praline^{abdf}

2017 RiesLaner I Auslese I Weingut Ellerman-Spiegel (Pfalz) 5cl € 3,90

4GangMenü € 60,00 I mit Weinbegleitung € 68,00 I mit Sekt Aperitif & Weinbegleitung € 70,00

Gerne servieren wir Ihnen die MenüKomponenten auch einzeln

Vorspeise: € 14,90, Suppe: € 10,90, Hauptgang: € 27,90, Dessert: € 9,90

DAVOR

Marktfrischer PflückSalat I wilde Kräuter I Feldsalat I geröstete Kerne I Knusper I OfenTomaten^d € 7,90

KnusperBioZiegenkäse I PortweinFeigen I wilde Kräuter^{df} € 10,90

Törtchen vom hausgebeizten schottischen Lachs I gebackenes BioLandEi I HonigSenf^{facdf} € 12,90

Kräftige Tafelspitzbrühe I KartoffelBaumkuchen I Tafelspitzstreifen I WurzelGemüse^{adif} € 8,90

HokkaidoKürbisSüsspchen I ZimtlauchStroh I steierisches Öl / mit JacobsMuschel^{ifdc} € 8,90 / € 12,90

DAZWISCHEN

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

KnusperMaisHähnchenBrust mit Kräutern & FlußKrebsen gefüllt Gnocchis Schoten Pfifferlinge ^{adfi} 2017 Weisswein Cuveé QbA trocken Weingut Klumpp (Baden)* 0,1l € 3,90	€ 22,90
Zarte OchsenBäckchen vom schottischen WeideRind SemmelKuchen ZwetschgenRotkohl ^{dfai} 2016 Frühburgunder QbA trocken Weingut Hörner (Pfalz)* 0,1l € 4,90	€ 22,90
Rosa Steak vom SHA BioLandSchwein PortweinSchalotten KartoffelGratin Böhnchen ^f CraftBeer IPA Bio Riedenburger Brauhaus * 0,33l € 4,50	€ 24,90
SauerBraten vom BodenSeeBüffel Backobst KartoffelKrapfen ZwetschgenRotkohl ^{afi} 2016 Merlot QbA trocken Weingut Naegele (Pfalz) * 0,33l € 4,50	€ 22,90
KartoffelGnocchi WaldPilzStrudel Kürbis ^{adfi} 2017 Chardonnay –granit- kabinett trocken Weingut Schloß Ortenberg (Baden)* 0,1l € 4,90	€ 18,00
SchwarzesVenereRisotto ZiegenKäseStrudel Möhrchen ^{adfi} 2017 Weissburgunder QbA trocken Weingut Pawis (Saale-Unstrut) 0,1l € 4,90	€ 18,00

DANACH

HaselnussCreme mit dem Knack kalter Hund eine Kugel Sorbet Ihrer Wahl ^{adf}	€ 11,90
SchokoTherapie: Tarte Mousse Eis Knusper ^{adf}	€ 11,90
Unsere BeerenGrütze (lauwarm) ButternutKürbisEis Meringue ^{af}	€ 8,90
RoquefortEis KürbisKompott PumpernickelThymianKrokant ^{adf} (inkl. 2016 RiesLaner Pfalz 5cl € 10,90)	€ 8,90
Geistreiches Sorbet: eine große Kugel Sorbet Cassis, Himbeer, Limette, oder Birne mit 2cl passendem Geist	€ 6,90
Kleine RohmilchKäseAuswahl von Ehrlichs Wein/KäseContor Pecorino(Schaf) Saint Nectaire(Kuh) BioZiegenKäse RohmilchCamembert(Kuh) Ibericò Cuvée (Kuh; Schaf; Ziege) Hausgebackenes Weissbrot eingelegte Oliven eigene Paprika – und OrangenMarmelade	€ 14,90

WAS KLEINES SÜßES

Handgerührte Sorbets und CremeEis: Limette Mango Himbeer Cassis Birne, ButternutKürbisEis, SchokoEis VanilleEis	je € 2,50
SchokoTartePraline Creme Brulée –jeweils Solo-	€ 3,90 € 4,90

- 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