

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.

Eine Auflistung unserer Lieferanten finden Sie auf unserer Homepage unter www.eigenart-karlsruhe.d

Gehoben aber nicht abgehoben !

Das EigenArt setzt sich für lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens ein. Wir sind für biologische Vielfalt, und fördern eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion – ohne dabei mit erhobenem Zeigefinger zu belehren.

Seien Sie einfach nur Gast und genießen Sie Ihre Zeit bei uns!

MENÜ

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

Warme geräucherte BarbarieEntenBrust I MoosBeeren I SüßKartoffelMuffin I wilde
Kräuter^{rcdfa}

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

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

2mal Kalb: Rosa Filet mit WürzBrotRosmarinHaube & zartgeschmorte Semerolle I Gratin I
kleines buntes Gemüse^{adfi}

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

WolfsbarschFilet auf der Haut gebraten & SüßWasserGarnele I allerlei Bete: Risotto,
glaciert, Chips^{dfi}

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

„SacherTorte“

Mousse I Bisquit I Aprikose I Canache^{abdf}

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

VorSpeise € 12,90 I Suppe € 10,90 I HauptGang € 27,90 I Dessert € 10,90

4 GangMenü € 61,00 I mit Weinbegleitung € 69,00 I mit Sekt Aperitif & Weinbegleitung € 71,00

4 GangMenü Für Zwei : (mit DessertÜberraschung) € 120,00 I € 136 I € 140,00

DAVOR

Marktfrischer ZupfSalat geröstete Kerne KnusperBrot OfenTomaten ^d	€ 8,90
Karamellierter BioZiegenKäse warme PortweinFeigen eigene Paprika - & OrangenMarmelade Kräuter ^{df}	€ 14,90
Törtchen vom hausgebeizten schottischen Lachs gebackenes BioLandEi Kresse HonigSenfDip ^{acdf}	€ 14,90
Kräftige TafelspitzBrühe WaldpilzCrêpes TafelspitzStreifen WurzelGemüse ^{adif}	€ 9,50
Rotkohlsüppchen IngwerEspuma ^{ifdc}	€ 8,90

DAZWISCHEN

KnusperPerlhuhnBrust mit FlußKrebsen & Morcheln gefüllt Polenta allerlei buntes Gemüse ^{afle} 2016 Weisswein Cuveé QbA trocken Weingut Klumpp (Baden)* 0,1l € 3,90	€ 25,90
Zart geschmorte irische OchsenBäckchen Trauben OfenenSchlupfer ZwetschgenRotkohl ^{dfai} 2016 Spätburgunder QbA trocken Weingut Ellermann - Spiegel (Pfalz)* 0,1l € 4,20	€ 24,90
Filet vom SHA LandSchwein SüßKartoffelMuffins Wirsing ^{fadk} CraftBeer IPA Bio Riedenburger Brauhaus * 0,33l € 4,50	€ 26,90
KartoffelGnocchi LinsenKürbisSteckRübenCassoulet WurzelGemüse ^{adfi} 2017 Chardonnay –granit- kabinett trocken Weingut Schloß Ortenberg (Baden)* 0,1l € 4,90	€ 18,00

DANACH

BourbonVanille Creme Brulée KürbisOrangenEis Beeren Kalter Hund ^{adf}	€ 10,90
Weißer SchokiSchmandTarte HimbeerSorbet Knusper Praline ^{adf}	€ 10,90
Kleine RohmilchKäseAuswahl von Ehrlichs Wein/KäseContor Pecorino(Schaf) Saint Nectaire(Kuh) BioZiegenKäse RohmilchCamembert(Kuh) Ibericó Cuvée (Kuh; Schaf; Ziege) Hausgebackenes Brot eingelegte Oliven eigene Paprika – und OrangenMarmelade	€ 14,90

WAS KLEINES SÜßES

Geistreiches Sorbet: eine große Kugel Sorbet Cassis, Himbeer, Limette, oder Birne mit 2cl passendem Geist	€ 6,90
Handgerührte Sorbets und CremeEis: Limette Mango Himbeer Cassis Birne, KürbisEis, SchokoEis VanilleEis	je € 2,80
SacherTörtchen Creme Brulée –jeweils Solo-	€ 3,90 € 4,90

a a) Eier b) Erdnüsse c) Fisch d) Gluten e) Krebstiere f) Laktose g) Lupinen h) Schalenfrüchte