

# Für GernVerwöhnte

Wir, das Restaurant EigenArt, widmen uns der bodenständigen und saisonalen Küche.  
Unter Verwendung möglichst vieler regionaler Produkte aus biologischem Anbau,  
bereiten wir Ihnen jedes **einzelne** Gericht **frisch** und **individuell** zu.

Aus diesem **Grund** kann es auch mal **passieren**, dass es:  
-nicht immer alles gibt  
-manchmal etwas länger dauert  
-manchmal vorkommt, dass wir nur zu bestimmten Zeiten kochen.

Sicher haben Sie Verständnis dafür, dass auch wir ein wirtschaftliches Unternehmen sind;  
und deswegen mindestens zwei Gänge pro Person voraussetzen.  
Wobei Vorspeisen als auch Desserts ausschließlich  
in Verbindung eines Hauptganges  
serviert werden.

Wir setzen uns für die lebendige  
und nachhaltige Kultur, des Essens und des Trinkens ein.  
Wir stehen für eine biologische Vielfalt,  
und fördern eine nachhaltige,  
umweltfreundliche  
und fair gehandelte Lebensmittelproduktion

Die Dekoration unserer Räume nehmen wir immer selbst in die Hand.  
Frische Blumen, Dinge aus der Natur und die Jahreszeiten inspirieren uns;  
dies zusammen mit dem Gespür für Schönes, sind die besten Zutaten für ein gelungenes Ambiente.

BioProdukte  
Produkte und Lieferanten entnehmen Sie bitte der  
Auflistung, die Sie auf unserer Homepage unter  
[www.eigenart-karlsruhe.de](http://www.eigenart-karlsruhe.de)  
finden.