

# M10 Empfehlung der Saison

## FRISCHER FELDSALAT 15,80

mit Bacon Chips, Croutons, Granatapfelkernen und Dijonsenf-Honig-Dressing

## KANINCHENKEULE 29,80

In aromatischer Waldpilzsoße sanft geschmorte Kaninchenkeule von der Metzgerei Glasstetter, dazu ein cremiges Sellerie-Kartoffelpüree

## RINDERBÄCKCHEN 29,80

Zart geschmorte Rinderbäckchen, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und aromatischer Waldpilzsoße

## SCHWARZWÄLDER WINDBEUTEL 11,80

Hausgemachter Schwarzwälder Windbeutel, gefüllt mit feiner Bourbon-Vanille-Creme, serviert auf fruchtigen Sauerkirschen.

## WEINEMPFEHLUNG

**Château Purcari – Pinot Noir** der legendäre Wein aus Bessarabien, seit 1827 Favorit europäischer Königshäuser. Jetzt erstmal exklusiv bei uns. Trocken 2020 0,75l 49,00

**Riesling** Gelblack, Schloss Johannisberg, trocken 0,75l 48,00



*Der Chefkoch  
freut sich  
über Ihre  
Bewertung*



## Vorspeisen

KARTOFFELGRATIN HAUSGEMACHT 11,80

*fein mit Schmand-Soße*

ROTE-BETE-CARPACCIO 14,80

*mit Blauschimmelkäse, feinen Apfelscheiben, zarter Salatmischung und Walnüssen, abgerundet mit einem Honig-Senf-Dressing.*

LACHSTATAR 19,80

*Lachstatar mit Avocado und Frischkäse auf einem hausgemachten, knusprigen Reischip*

VORSPEISENPLATTE für 2 Personen 26,80

*hausgemachtes Roastbeef, Schwarzwälder Schinken, Ziegentaler (Chevr'adore), Feta, Oliven, Radieschen und Honig-Senf Soße*

KÄSEVARIATION 12,80

*komposition aus drei gereiften Käsespezialitäten, begleitet von Feigensenf und Walnüssen*



## Suppen

PILZCREMESUPPE 12,80

*aus frischen Waldpilzen, Sahne, Parmesan*

SUPPE DES KÜCHENCHEFS 12,80

*frisch und saisonal für Sie zubereitet*



## Salate

### SALAT MIT KAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE 21,80 UND SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

*karamellisierter Ziegenkäse, Schwarzwälder Schinken und süß veredelte Birne auf saisonalem Salat mit Dijonsenf-Honig-Dressing.*

### SAISONALER SALAT MIT WARMEM LACHSFILET 23,80

*grüner gemischter Salat mit gegrillter Paprika, Avocado und roten Zwiebeln, verfeinert mit unserem hausgemachten Orangen-Mango-Dressing*

### BADISCHER WURSTSALAT 14,80

*fein geschnittene Lyoner Wurst mit knackigen Zwiebeln, frischen Radieschen, Essiggurken und einem würzigen Essig-Öl-Dressing*

### SCHWEIZER WURSTSALAT 16,80

*fein geschnittene Lyoner Wurst, verfeinert mit würzigem Emmentaler Käse aus der Schweiz, knackigen Zwiebeln und Essiggurken, und einem herzhaften Essig-Öl-Dressing*

### KLEINER SALAT 8,80

*aus knackigen, saisonalen Blattsalaten und frischem, saisonalem Gemüse, verfeinert mit einem milden Balsamico-Dressing.*



## Hauptgang

ROSA GEBRATENES ENTENBUSTFILET	29,80
<i>mit hausgemachtem Kartoffelgratin und fruchtiger Waldbeerensoße</i>	
WIENER SCHNITZEL	29,80
<i>zartes Kalbfleisch von der Metzgerei Glasstetter, begleitet von Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i>	
SPÄTZLE MIT ROASTBEEF	22,80
<i>mit frischen hausgemachten Roastbeefstreifen, in Kräutern mariniert, Sahne-Soße und Parmesan</i>	
REHGULASCH	28,80
<i>Metzgerei Glasstetter, gedünstet in Wein-Tomaten-Soße, dazu hausgemachter Kartoffelgratin und Preiselbeeren</i>	
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET	27,80
<i>Metzgerei Glasstetter, mit Spätzle, verfeinert mit Steinpilzsoße</i>	
ZANDERFILET	26,80
<i>Gegrilltes Zanderfilet serviert auf cremigem, hausgemachtem Süßkartoffelpüree mit feiner Sauce Hollandaise</i>	
LACHSSTEAK	29,80
<i>Zart gegrilltes Lachssteak serviert mit aromatischem mediterranem Grillgemüse und feiner Sauce Hollandaise</i>	
BLUHMENKOHL-STEAK. Badisch. <b>Vegetarisch</b>	23,80
<i>gratiniert in feiner Kokoscreme und Tahini-Soße, begleitet von samtigem Süßkartoffelpüree und vollendet mit feinem Trüffelöl</i>	





## Maultaschen M10 (Handgemacht)

### GRÜN (Spinatteig)

22,80

zartes Kalbfleisch aus der Metzgerei Glasstetter, verfeinert mit aromatischen Waldpilzen, dazu ein hausgemachtes Tomaten-Concassée, cremiger Schmand und Parmesan.

### WEIß (Klassischer Teig)

20,80

mit Spinat und Feta-Füllung, serviert mit hausgemachtem Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan

### LILA (Rübensaftteig)

21,80

gefüllt mit einer feinen Gemüsevariation aus Brokkoli, Karotten und Blumenkohl, abgerundet mit aromatisch gebratenen Zwiebeln und Mozzarella. serviert mit hausgemachtem Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan

### ORANGE (Möhrensaftteig)

24,80

gefüllt mit gebackenem Lachs und Waldpilzen, serviert mit hausgemachtem Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan

### MIX AUS MAULTASCHEN

22,80

1x Kalb mit Waldpilzen, 1x Spinat und Feta, 1x Gemüse - Mozzarella, 1x Lachs und Waldpilzen, serviert mit hausgemachtem Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan

### MIX AUS MAULTASCHEN FÜR 2 PERSONEN 42,80

2x Kalb mit Waldpilzen, 2x Spinat und Feta, 2x Gemüse-Mozzarella, 2x Lachs und Waldpilzen, serviert mit hausgemachtem Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan



## Nachtisch / Desserts handgemacht

CREMIGER BASKISCHER CHEESECAKE	11,80
Luftiges Himbeer-Coulis, serviert mit einem frischen Beerenmix	
MOHNNKUCHEN	11,80
(Warm und glutenfrei) mit Vanilleeis und Beeren Mix auf hausgemachter Karamellsoße	
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL	11,80
Mit gebackenen Apfelstücken, Rosinen und Walnüssen gefüllt, verfeinert mit Zimt und serviert mit einer Kugel Vanilleeis sowie frischem Beerenmix und Schlagsahne	

## Eisvariationen

SCHWARZWALDBEERENBECHER	7,50	EISSPASS FÜR GROß und KLEIN	5,80
Kugel Vanille-, Erdbeere- und Schokoladeneis unter hausgemachter Waldbeerensoße und Beerenvariation		1 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis unter hausgemachter Karamellsauce, garniert mit Mini-Marshmallows und Schokolinsen	
KROKANTBECHER	7,50	1 KUGEL EIS	2,50
Kugel Karamell-, Vanille- und Schokoladeneis unter hausgemachter Karamellsauce und knusprigem Krokant		mit Karamell oder Beeren Soße, hausgemacht nach Ihrer Wahl : Erdbeere, Schoko, Vanille, Karamell	



## Heißgetränke

### Illy Kaffee

ESPRESSO	3,40
ESPRESSO MACCHIATO	3,90
DOPPELTER ESPRESSO	4,70
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO	4,90
AMERICANO	3,90
CAPPUCCINO	4,30
LATTE MACCHIATO	4,60
KAFFEE CREME	4,10
MILCHKAFFEE	4,60
HEISSE SCHOKOLADE	4,80
AFFOGATO	5,50

### Kännchen Tee 0,5 l

SCHWARZER TEE	6,80
GRÜNER TEE	6,80
WILDKRÄUTER TEE	6,80
FRÜCHTE TEE	6,80

### Hauslimonade 0,5 l

ORANGEN-ZITRONENLIMONADE	5,80
MOJITO ALKOHOLFREI	5,80
WALDHEIDELBEEREN-ZITRONENLIMONADE	5,80
SANDDORN LIMONADE	5,80



## Alkoholfreie Getränke

COCA COLA CLASSIC / ZERO 0,33	4,80
SPRITE 0,33	4,80
MEZZO MIX 0,33	4,80
FANTA 0,33	4,80
MINERALWASSER BLACK FOREST GOURMET STILL 0,5	5,80
MINERALWASSER GOURMET MEDIUM PETERSTALER 0,5	5,80
APFELSCHORLE 0,3	4,80
JOHANNISBEERE SCHORLE 0,3	4,80
RHABARBERSAFTSCHORLE 0,3	4,80
TRAUBENSAFT 0,2	4,80
ORANGENSAFT 0,2	4,80
APFELSAFT 0,2	4,80
JOHANNISBEERNEKTAR 0,2	4,80



## Fassbier Bauhöfer Schwarzwald

	0,3 l	0,5 l
PILS	5,80	6,80
HEFE	5,80	6,80
RADLER SÜß/SAUER	5,80	6,80

## Flaschenbier

	0,3 l	0,5 l
PILS ALKOHOLFREI	5,80	
HEFE ALKOHOLFREI ERDINGER		6,80
HEFEWEIZEN DUNKELBIER		6,80





## Offene Rotweine

0,2 l 0,75 l

<b>Spätburgunder</b> von Hex vom Dasenstein classic, halbtrocken	7,90	27
<b>Spätburgunder</b> von Köninger, trocken weich und aromatisch	8,80	29
<b>Merlot</b> von Hex vom Dasenstein, trocken, Barrique	9,90	34
<b>Primitivo Sasseo</b> Apulien, trocken	9,20	32
<b>Nero D'Avola</b> Real Academia	9,20	32
<b>Cabernet Sauvignon</b> Château Purcari, seit 1827, aus Bessarabien	12,00	42
<b>Pinot Noir</b> Château Purcari, seit 1827, aus Bessarabien, – limitierte Edition 2020	14,00	49

## Offene Roseweine

<b>Rose</b> vom Spätburgunder von Rolftacken, nur bei uns erhältlich	7,90	27
<b>Omage</b> orange Wine, Barrique, vom Grauburgunder, französische Eiche, von Rolftacken, nur bei uns erhältlich	7,90	27

## Offene Weissweine

0,2 l 0,75 l

<b>Weißer Burgunder</b> von Fritz Waßmer, Baden, fruchtig und elegant	8,80	29
<b>-als Schorle-</b> süß oder sauer	6,80	
<b>Chardonnay</b> Hambacher Schlossberg von Georg Naegele	8,90	30
<b>Riesling</b> “Lösswand” von Köninger, Steillage, Handlese, fruchtig, trocken	8,30	29
<b>Sauvignon Blanc</b> II von Winning aus der Pfalz, leichtfüßig und frisch	9,80	34
<b>Cuvée Blanc</b> Riesling, Sauvignon Blanc, Muskateller. Weingut Schloss Neuweier, trocken	8,70	29
<b>Grauburgunder</b> Nägelsfürst seit 1268 “Vorfreude” trocken	8,80	30



## Flaschenweine Rot

0,75 l

<b>Pinot Noir</b> "vom Granit" Tobias Köninger	35
<b>Pinot Noir</b> "Reserve" von Tobias Köninger	44
<b>Blauer Spätburgunder</b> von Bettina Schumann, Kaiserstuhl "Achtkantig"	29
--- oder --- "Haute Volaute"	44
<b>Primitivo</b> Puglia 1954 Cantine Paradiso	34
<b>Nero D'Avola &amp; Syrah</b> La Carusa	30
<b>Syrah</b> 2021 Montes Alpha	46
<b>Rioja Gran Reserva Gold</b> Baron de Ley	46
<b>Nobile Di Montepulciano</b> , Silineo, trocken	34
<b>Barolo</b> von Carlo Revello & Figli	77
<b>Brunello di Montalcino</b> 2019 PiandelPrete	58
<b>Brunello di Montalcino</b> 2017 - Il Poggione	99
<b>Châteanneuf- du - Pape</b> Château Maucoil	77
<b>Château Martinel</b> Saint-Emilion Grand Cru	49
<b>Château Mazeyres</b> Pomerol	99

## Flaschenweine Weiss

0,75 l

<b>Weißer Burgunder</b> „Bis in die Puppen“ von Bettina Schumann, Kaiserstuhl	33
<b>Grauer Burgunder</b> von Bettina Schumann:	
"Famose Schose" Holznote	33
---oder---"Did is der clou von't janze" Holznote	49
<b>Riesling</b> Gelblack, Schloss Johannisberg, trocken	48
<b>Petit Chablis</b> Alain Geoffroy, Chardonnay, trocken	46
<b>Lugana Ca dei Frati</b> Italien, Trebbiano di Lugana	39

## Flaschenweine Rose

<b>Rose</b> Pinot Noir & Cabernet Mitos von Köninger	27
<b>Rosa dei Frati</b> Vino Rosado Ca dei Frati	39

## Magnum 1,5 L

<b>Barons de Rothschild</b> lafite Selection Prestige	88
<b>Conte di Campiano</b> Appassimento Negroamaro	88

---



## Cocktail, Aperitif, Longdrinks

Aperol Spritz	7,90
Limoncello Spritz	8,50
M10 Spritz mit Maracuja Nektar	8,50
Lillet Wildberry	8,50
Hugo	8,50
M10 Schorle - Wein und russian wild Berry	7,90
Campari Soda / Orange	8,50
Kir Royal	8,50
Moscow Mule	11,50
Deja vu tonic	8,50
Gin Tonic	8,50
Mojito	11,50
Whiskey Cola	11,50
Vodka Lemon	11,50
Negroni	12,50
Long Island ice tea	12,50
Cuba Libre	11,50

<b>Prosecco</b>	0,75 l
Villa Sandy il Fresco, Brut	36
0,1	5,50

<b>Champagne</b>	0,75 l
Moët & Chandon Imperial, Brut	80
Laurent-Perrier Cuvee Rose Brut	95
Veuve Pelletier Brut	45

<b>Sekt</b>	0,75 l
Château Purcari, seit 1827, Cuveé Méthode Traditionelle, Brut, aus Bessarabien	65
Pinot Rosé von Köninger, trocken	33

<b>Cremant de Loire</b>	0,75 l
Michel Laurent, Brut	33



# Badisches Restaurant & Eventlocation

## Digestif

### Edle Brände von Emil Scheibel 2cl

PREMIUM PLUS GOLD-WILLI	6,40
PREMIUM MARILLE	4,80
PREMIUM KIRSCH	4,80
PREMIUM PLUS MIRABELLINE	6,40
PREMIUM PLUS MOOR BIRNE	6,40
PREMIUM PLUS EDLE HIMBEERE	6,40
PREMIUM PLUS ALTES PFLÜMLE	6,40
PREMIUM PLUS FEINE MARILLE	6,40
ALTE ZEIT APRIKOT BRANDY, LIKÖR 35%vol	9,70
ALTE ZEIT ORANGE BRANDY, LIKÖR 35%vol	9,70
ALTE ZEIT BLACKCURRANT RUM, LIKÖR 35%vol	9,70
ALTE ZEIT LAVA MANDARINE 41%vol	11,70

GIN BOAR BLACKFOREST PREMIUM DRY GIN 2cl	7,90
WHISKEY JACK DANIELS 4cl	6,90
WHISKEY BLACK FOREST SINGLE MALT 2cl	9,90
RAMAZZOTTI 4cl	4,90
JÄGERMEISTER 2cl	2,90
VODKA GRAY GOOSE 2cl	5,50

### Edle Brände von Tobias Köninger 2cl

HASELNUSS GOLD HOLZFASS, MILD	4,20
ALTER WILLIAMS-CHRIST -BIRNBRAND	4,20
WILLIAMS GOLD	4,20
ROTER BLUTWURZ MAZERIERT AUF FEINSTEM KIRSCHWASSER	4,20
MARC VOM BURGUNDER, EICHERFASS	4,20
VERMOUTH BLACK FOREST BUFFALO 18% 4cl	4,80
WICHTELMANN WINE AGED GIN	6,80

TEQUILA DON JULIO BLANCO 2cl	5,90
TEQUILA DON JULIO REPOSADO 2cl	6,30
TEQUILA DON JULIO ANEJO 2cl	6,80
ZACAPA CENTENARIO SOLERA RUM 2cl	8,80
HINE COGNAC VSOP FINE CHAMPAGNE 2cl	8,40
HENNESSY XO EXTRA OLD COGNAC 2cl	15,80

Mo-So 12:00-22:00

Küche 12:00-21:30