

M10 Empfehlung der Saison

FRISCHER FELDSALAT 15,80

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

BLUHMENKOHL-STEAK. Badisch. **Vegetarisch** 23,80

gratiniert in feiner Kokoscreme und Tahini-Soße, begleitet von samtigem Kürbispüree und vollendet mit feinem Trüffelöl.

SCHWARZWALD-BROWNIE 11,80

mit feinen Kirschen gebacken und frischer Schlagsahne

GLÜHWEIN rot, hausgemacht 4,80

WEINPRÄSENTATION

Château Purcari – der legendäre Wein aus Bessarabien, seit 1827
Favorit europäischer Königshäuser.
Jetzt erstmal exklusiv bei uns.

- **Pinot Noir** - Limitierte Edition 2020, trocken, 0,2 l, 14€
- **Cabernet Sauvignon**, trocken, 0,2 l, 12€
- **Cuvée** Méthode Traditionnelle, Brut, 0,75 l, 65€



*Der Chefkoch
freut sich
über Ihre
Bewertung*



Vorspeisen

KARTOFFELGRATIN HAUSGEMACHT 7,80

fein mit Schmand-Soße

ZUCCHINIRÖLLCHEN 14,80

gefüllte Zucchinirollchen mit Frischkäse und sonnengetrockneten Tomaten auf Blattsalat, dazu eine würzige, selbstgemachte Soße aus gebackener Paprika und Tomaten, Knoblauch

ROTE-BETE-CARPACCIO 14,80

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

LACHSTATAR 18,80

Lachstatar mit Avocado auf einem hausgemachten, knusprigen Reischip

VORSPEISENPLATTE, für 2 Personen 26,80

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



Suppen

PILZCREMESUPPE 12,80

aus frischen Waldpilzen, Sahne, Parmesan

SUPPE DES KÜCHENCHEFS 12,80

Selbstverständlich frisch und saisonal für Sie zubereitet



Salate

**SALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE
UND SCHWARZWÄLDER SCHINKEN** 19,80

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

BADISCHER SAISONSALAT MIT FORELLE 16,80

grüner gemischter Salat mit kaltgeräucherter Forelle, frischen Radieschen, Tomaten & Kapern-Dressing, Parmesan

BADISCHER WURSTSALAT 13,80

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

SCHWEIZER WURSTSALAT 15,80

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

KLEINER SALAT 8,80

mit einer frischen saisonalen Salatmischung, Gurken, Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln und Balsamico-Dressing





Hauptgang

ENTENKEULE	26,80
<i>mit hausgemachtem Kartoffelgratin, Apfel-Rotkraut und Waldbeerensoße</i>	
WIENER SCHNITZEL	29,80
<i>zartes Kalbfleisch von 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>	
FILETSTEAK	37,80
<i>aus frischem Weiderind von Glasstetter, serviert mit Burgundersoße und mediterranem Grillgemüse</i>	
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET	26,80
<i>Metzgerei Glasstetter, mit Spätzle, verfeinert mit Steinpilzsoße</i>	
DORADENFILET	27,80
<i>gegrilltes Doradenfilet auf gerösteten Zucchiniestreifen mit hollandaise Soße</i>	
GANZE FORELLE SCHWARZWÄLDER ART	32,80
<i>mariniert mit Thymian und Rosmarin, serviert mit gebackenen Kartoffeln, Pilzen und Paprika, dazu Kapernsoße</i>	
LACHSSTEAK	29,80
<i>mit mediterranem Gemüse, serviert mit hollandaise Soße und roter Kaviar</i>	
BLUHMENKOHL-STEAK. Badisch. Vegetarisch	23,80
<i>gratiniert in feiner Kokoscreme und Tahini-Soße, begleitet von samtigem Kürbispüree und vollendet mit feinem Trüffelöl</i>	



Maultaschen M10 (Handgemacht)

GRÜN (Spinatteig) 20,80

mit Kalbfleisch aus frischem deutschen Fleisch und Waldpilzen, serviert mit Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan

WEIß (Klassischer Teig) 19,80

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

LILA (Rübensaftteig) 20,80

mit Hokkaido Kürbis und Parmesan-Mozzarella-Füllung, serviert mit Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan

ORANGE (Möhrensaftteig) 23,80

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

MIX AUS MAULTASCHEN 21,80

1x Kalb mit Waldpilzen, 1x Spinat und Feta, 1x Hokkaido Kürbis und Parmesan-Mozzarella, 1x Lachs und Waldpilzen. Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan

MIX AUS MAULTASCHEN FÜR 2 PERSONEN 38,80

2x Kalb mit Waldpilzen, 2x Spinat und Feta, 2x Hokkaido Kürbis und Parmesan-Mozzarella, 2x Lachs und Waldpilzen. Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan



Nachtisch / Desserts handgemacht

CREMIGER BASKISCHER CHEESECAKE	11,80
<i>Luftiges Himbeer-Coulis, serviert mit einem frischen Beerenmix</i>	
PISTAZIEN-MERINGEN-ROLLE	11,80
<i>„Roulade de Meringue“ mit Pistazien-Creme, Himbeeren und Beeren Mix</i>	
MOHNKUCHEN	11,80
<i>(Warm und glutenfrei) mit Vanilleeis und Beeren Mix auf hausgemachter Karamellsoße</i>	
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL	11,80
<i>Mit gebackenen Apfelstücken, Rosinen und Walnüssen gefüllt, verfeinert mit Zimt und serviert mit einer Kugel Vanilleeis sowie frischem Beerenmix und Schlagsahne</i>	



Eisvariationen

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

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

	0,2l	0,75 l
Spätburgunder von Hex vom Dasenstein classic, halbtrocken	7,90	27
Spätburgunder von Köninger, trocken weich und aromatisch	8,80	29
Merlot von Hex vom Dasenstein, trocken, Barrique	9,90	34
Primitivo Sasseo Apulien, trocken	9,20	32
Nero D'Avola Real Academia	9,20	32
Cabernet Sauvignon Château Purcari, seit 1827, aus Bessarabien	12,00	42
Pinot Noir Château Purcari, seit 1827, aus Bessarabien, - limitierte Edition 2020	14,00	49

Offene Roseweine

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

Offene Weissweine

	0,2l	0,75 l
Weißer Burgunder von Fritz Waßmer, Baden, fruchtig und elegant	8,80	29
-als Schorle- süß oder sauer	6,80	
Chardonnay Hambacher Schlossberg von Georg Naegele	8,90	30
Riesling "Lösswand" von Köninger, Steillage, Handlese, fruchtig, trocken	8,30	29
Sauvignon Blanc II von Winning aus der Pfalz, leichtfüßig und frisch	9,80	34
Cuvée Blanc Riesling, Sauvignon Blanc, Muskateller. Weingut Schloss Neuweier, trocken	8,70	29
Grauburgunder Nägelsfürst seit 1268 "Vorfreude" trocken	8,80	30



Badisches Restaurant & Eventlocation

Flaschenweine Rot

0,75 l

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

Flaschenweine Weiss

0,75 l

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

Flaschenweine Rose

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

Magnum 1,5 L

Barons de Rothschild Lafite Selection Prestige	88
Conte di Campiano 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

Prosecco	0,75 l
Villa Sandy il Fresco, Brut	36
0,1	5,50

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

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

Cremant de Loire	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