

# EssKultur

Veranstaltungen | Catering | Restaurant

**Lieber Gast!**

**Wir freuen uns, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen,  
sagen „HERZLICH WILLKOMMEN!“,  
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und „GUTEN APPETIT!“**

**Ihr EssKultur-Team**

---

*Ps.: Lassen Sie uns und die anderen Gäste wissen, wie Sie Ihren Besuch bei uns empfunden haben, Ihnen die Speisen geschmeckt haben und wie zufrieden Sie mit unserem Service waren.*

*Neben einem mündlichen Feedback vor Ort, denn nur so geben Sie uns die Möglichkeit direkt zu reagieren, freuen wir uns auch über Ihre schriftliche Bewertung auf:*

[Tripadvisor](#)

[feedback.esskultur-muellheim.de](https://www.tripadvisor.com/feedback/esskultur-muellheim.de)

[Google.de](#)

[google.esskultur-muellheim.de](https://www.google.de/feedback/esskultur-muellheim.de)

[oder auf unserer Facebookseite](#)

[fb.esskultur-muellheim.de](https://www.facebook.com/esskultur-muellheim.de)

## FÜR VORNEWEG & ZWISCHENDURCH

**Würziges Dreierlei** 5,50 €  
Humus mit Kurkuma | Oliventapenade | Ziegenquark vom Ringlihof

**Gemischte Oliven** 6,10 €  
Bergkäse | Brotkorb

**Winzerteller** 14,90 €  
Schwarzwälder Schinken | Hausmacher Blut- und Leberwurst | Rohesser |  
Bergkäse | geräuchertes Forellenfilet | Zwiebelmarmelade |  
Brot von Bäckerei Kirschner, Wurst von Metzgerei Pfunder

**Weinempfehlung:** Gutedel | QbA trocken, WG Britzigen

Die Markgräfler Wein-Spezialität schlechthin. Dieser Wein will jung getrunken werden und ist wegen seiner Leichtigkeit sowie der moderaten Säure besonders beliebt. Herrliche Brot- und Nussaromen erlauben auch ohne Speisen erfrischenden Genuss.

0,2l 5,30 €

**Elsässer Wurstsalat** 9,20 €  
• mit Brotkorb 14,30 €  
• mit Brägele & Bibeleskäs

## SUPPE

**Beeftea** 6,50 €  
Rinderkraftbrühe aus der Teekanne serviert mit Pfannkuchenstreifen

## SALATE

**Wildkräutersalat** 12,50 €  
Geflämmter Ziegenkäse | Müllheimer Tannenhonig

**Basis-Salat** Vegan 8,50 €  
Unsere Basis-Saladmischung besteht aus Blatt- & Rohkostsalaten

### Hausgemachte Dressings

- Haus-Dressing (säuerliches Dressing ohne Knoblauch) Vegan  
Olivenöl | Balsamico | körniger Senf
- Joghurt-Dressing (helles Dressing)  
Kräuter | Senf | Zitrone

### Beilagen zum Salat

- Putenmedaillons | Cornflakespanade 6,40 €
- Gebratenes Gemüse Vegan 4,40 €
- Wiener Schnitzel vom Schwein 6,40 €
- Geflämmter Ziegenkäse mit Müllheimer Tannenhonig 4,50 €
- 3 Stück Riesengarnelen 9,00 €

## HAUPTGERICHTE

**Orecchiette** vegan 10,60 €  
Babypinacot | rote Zwiebeln | Kirschtomaten | Pesto | Pinienkerne

**Sellerieschnitzel** vegan 12,90 €  
Ofensüßkartoffel | gegrilltes Gemüse | Zwiebelmarmelade

**Wiener Schnitzel vom Schwein** 14,90 €  
Pommes Frites | kleiner Salat

**Cordon Bleu vom Schwein** 16,80 €  
gefüllt mit Schwarzwälder Schinken & Munster Käse | Pommes Frites

**Entrecôte** 24,60 €  
Bärlauchcrustillage | körnige Senfsauce | Frühlingstorte

**Gestapeltes von gebratener Forelle** 20,20 €  
Kressesauce | bunte Gemüseauswahl | Rote-Bete-Reis

Forellenzucht Günther „Bergquellschlösschen“ in herrlicher Waldrandlage in Badenweilerschweighof am Fuße des Schwarzwaldes im Markgräflerland werden unsere Forellen in neun Teichen mit frischem Klemmbachwasser gezüchtet.

**Tagesfisch nach Anlandung - im Ganzen serviert** 24,90 €  
Zitronengrasfumé | Oliventapenade | Grillgemüse | Kartoffel-Saltimbocca

## STEAKS

Zu unserem Rumpsteak und Rinderfilet servieren wir saisonales Grillgemüse und Pommes Frites.

### Rumpsteak

... ist eine Scheibe des Roastbeefs vom Rinderrücken. Zur Vorbereitung wird das Fleisch leicht plattiert und der Fettrand bzw. die Sehne eingeschnitten.

**150g Lady's Cut** 18,90 €  
**250g Man's Cut** 23,90 €

### Rinderfilet

... ist das edelste Stück aus der Rinderlende und hat eine butterzarte Konsistenz.

**180g Lady's Cut** 24,90 €  
**250g Man's Cut** 28,90 €

### Gern können Sie auch andere Beilagen wählen (Umstellung 1,50€)

Frühlingstorte | buntes Marktgemüse | Kartoffel- Saltimbocca | Bratkartoffeln | hausgemachte Spätzle

<b>Bleu</b>	Fleisch ist an Oberfläche gegart & wird im Inneren maximal angewärmt.
<b>Medium Rare</b>	Typisch sind eine intensive Bräunung und der dunkelrote Fleischsaft.
<b>Medium</b>	Struktur wird fester, Farbe im Inneren verändert sich, Fleischsaft tritt aus
<b>Medium Well</b>	Eine kräftige Kruste und ein nur noch sehr kleiner rosa Kern.
<b>Well Done</b>	Steak ist durchgehend gegart.

## DESSERTS

**Despresso** 6,90 €  
Espresso | Schokoladen-Küchlein | Vanilleeis

**Crema Catalana Legere** 7,50 €  
mit Himbeersorbet

**3erlei vom Sorbet** 6,50 €  
mit Fruchtsaucenspiegel und frischen Früchten

**Milchrahmstrudel** 7,50 €  
Apfel-Ingwer-Delice | Espresso-Krokanteis

**Heiß auf Eis** 6,90 €  
3 Kugeln Vanilleeis | heiße Kirschen | Sahne

**Gemischtes Eis**  
Kombinieren Sie sich Ihre Eis- und/ oder Sorbetsorten zusammen!

Eissorten

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Kokosnuss | Pistazie | Espresso- Krokant

1 Kugel 2,00 €

2 Kugeln 3,50 €

3 Kugeln 5,00 €

4 Kugeln 6,50 €

+ Sahne 0,80 €

Sorbetsorten

Himbeere | Zitrone | Maracuja | Cassis

## KUCHEN

Unsere Kuchen & Torten beziehen wir von der Bäckerei Kirschner, denn hier werden nur frische Zutaten aus der Region verwendet. Der Pudding wird wie bei Oma gekocht, es werden nur frische Eier aufgeschlagen & hochwertige Milch, Sahne und Deutsche Markenbutter zum Einsatz gebracht. Selbst bei der Schokolade gibt es keine Kompromisse, so dass nur die hochwertigsten Kuvertüren und Schokoladen aus Belgien verwendet werden.

**Kuchen** Stück 3,80 €

**Torte** Stück 4,80 €

**Sahne** Portion 0,80 €

## SONNTAGSBRUNCH

Genießen Sie jeden 4. Sonntag im Monat von 9.00 – 13.00 Uhr unseren Brunch (Reservierung erforderlich!)  
Brunch im EssKultur = **Frühstück + Mittagessen + Getränke (bis 12.00 Uhr) = 25,25 € pro Person\***

**Unser Brunch beinhaltet**

Kaffee | Milch | Tee | Fruchtsäfte | Wasser | Müsli | Cornflakes | Brot- und Brötchenauswahl | Rührei | Bacon | Würstchen | Wurst – und Käseauswahl | selbstgemachter Quark | Frischkäse | Marmeladen | Honig | verschiedene selbstgemachte Fruchtjoghurts | Bircher Müsli | Obst  
sowie warme Speisen vom Büffet zum Mittag

**Bedienungsgeld & MwSt.**

In den angegebenen Preisen sind sowohl die MwSt., als auch das Bedienungsgeld enthalten!

**Umbestellung der Beilagen**

Die Umbestellung ist möglich, allerdings berechnen wir einen Zuschlag von 1,50 € pro Gericht.

**Zusatzstoffe & Allergene**

Sie benötigen Informationen über die enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen?  
Gern gibt Ihnen unser Servicepersonal eine separate Karte mit den ausgewiesenen Zutaten.