



EssKultur

Veranstaltungen | Catering | Restaurant



APERITIFS

EssKultur-Sekt 0,1l 4,50 €
feinperlig | fruchtig | diskrete 0,75l 25,00 €
Süße | feinherb im Abgang

Lassen Sie sich Ihr Glas Sekt wie folgt auffüllen:

+ Rhabarbernektar 0,1l 5,00 €
+ Limoncello 0,1l 5,00 €
+ Cassis-Likör 0,1l 5,00 €

Lillet Wild Berry 7,50 €
Lillet | Wild Berry | Beeren | Eiswürfel

Aperol Spritz 7,50 €
Aperol | EssKultur Sekt | Mineralwasser |
Orange | Eiswürfel

Unsere Empfehlung:

Mojito 7,50 €
Rum | Limette | Minze | Mineralwasser | Eiswürfel
(auch alkoholfrei möglich)



OFFENE WEINE

Müllheimer - Weingut Engler
WEISSBURGUNDER

QbA | trocken 0,2l 6,50 € 0,5l 15,50 €

Hügelheimer Schlossgarten - WG Wein und Hof
MERLOT - Beste Lagen -

QbA | trocken 0,2l 8,00 € 0,5l 19,00 €

Britzinger Rosenberg - WG Britzingen
SPÄTBURGUNDER

QbA | trocken 0,2l 7,00 € 0,5l 16,50 €

Verschenken Sie Gaumenfreuden mit
einem Gutschein von EssKultur.

Diesen erhalten Sie online oder direkt vor Ort!
www.gutschein.esskultur-muellheim.de



FÜR VORNEWEG & ZWISCHENDURCH

Sommerliche Dips vegan | glutenfrei 6,50 €

Avocado und Limette | Kräuter und Tofu |
Tomate und Sonnenblumenkerne

Antipasti Variation glutenfrei 12,90 €

Gegrilltes Frühlingsgemüse | geräucherter
Schinken | Mozzarella | Salatbouquet

Elsässer Wurstsalat glutenfrei 12,90 €

Lyoner | Zwiebeln | Essiggurken

SUPPE

Spinat-Brokkoli-Suppe vegan 6,50 €

Kokos-Chip

Gemüse-Consommé vegetarisch 6,50 €

Mandelklößchen

SALAT

Sommerlicher Salatmix klein vegan | glutenfrei 6,90 €

Karotte | Gurke | Tomate | Nektarine

Sommerlicher Salatmix groß vegan | glutenfrei 15,90 €

Karotte | Gurke | Tomate | Nektarine

Dressing zur Wahl:

- Essig-Öl-Dressing vegan | glutenfrei
- Honig-Senf-Dressing vegan | glutenfrei

Ergänzen Sie Ihren Salat beliebig:

- Gebratene Hähnchenstreifen glutenfrei 9,00 €
- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein 10,00 €
- Gegrilltes Fischfilet glutenfrei 10,00 €
- Gebratene Rinderstreifen 12,00 €

Caprese-Avocado-Salat vegetarisch 15,90 €

Rucola | Pinienkerne | Balsamicodressing

Griechischer Bauernsalat vegetarisch | glutenfrei 15,90 €

Paprika | Gurke | Tomate | Zwiebel | Feta |
Kräuterdressing



HAUPTGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Zucchini-Piccata <small>vegetarisch glutenfrei</small> | 19,90 € |
| Tomatenkompott Rucola-Pesto Reismudeln | |
| Ingwer-Kurkuma-Curry <small>vegan glutenfrei</small> | 19,90 € |
| Ananas Zuckerschoten Kirschtomaten Korianderreis | |
| Gebackene Aubergine <small>vegan</small> | 20,90 € |
| Soja-Joghurt Fenchel-Zitronen-Risotto | |
| Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein | 20,90 € |
| Pommes frites kleiner Salat | |
| Cordon Bleu vom Schwein | 23,90 € |
| Gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Munster Käse Pommes frites kleiner Salat | |
| Dreierlei Fische | 27,90 € |
| Zitronen-Safran-Sauce Spinat-Pasta geröstete Tomaten | |

IHRE FEIER MIT ESSKULTUR

Unser Restaurant, die Nebenzimmer und die Veranstaltungsräume vom Bürgerhaus können für kleine und große Gesellschaften gebucht werden.

Wir geben Ihnen unser Versprechen, dass wir Ihre Feier unvergesslich werden lassen.

Ob à la Carte, Menü, Buffet, Flying-Fingerfood u.v.m., wir besprechen und konzipieren alles ganz individuell mit Ihnen.



SOMMERLICHES VOM GRILL

Stellen Sie sich Ihr Gericht ganz individuell nach Ihren Vorlieben zusammen:

1. Bestimmen Sie Fleischart und Garpunkt
2. Sauce wählen
3. Gemüse wählen
4. Sättigungsbeilage wählen

Marinierte Poulardenbrust 23,90 €
Die Mais-Poulardenbrust ist im Gegensatz zum Hähnchen von edlerem Wohlgeschmack und feinerem Mundgefühl. Aromatisiert mit Knoblauch, Curry, geräucherter Paprika, Thymian und Olivenöl Vergine. Sie wird schonend gegart und innen saftig gehalten. Wird generell saftig durchgebraten.

Mariniertes Schweinerücken-Steak 20,90 €
Ein Klassiker, der nicht fehlen darf. Mit Kümmel, Senf und Zwiebeln zubereitet, wird der Charakter des Fleisches unterstrichen. Rustikal, bodenbeständig und charaktervoll. Scharf angegrillt mit feiner Rauchnote. Dazu passt ein kühles Bier mit schöner Schaumkrone. Das Fleisch wird schonend durchgegart.

Steak vom Rinderrücken 30,90 €
Dies wird in typischen Barbecue-Kulturen mit Fettauflage gegrillt. Wir nehmen diese ab und braten das Fleisch entsprechend mit Rosmarin. Mit Steakpfeffer bestreut, unterstreicht dies den natürlichen Fleischgenuss. Ohne expliziten Wunsch bereiten wir das Steak immer medium für Sie zu.

Steak vom Rinderfilet 36,90 €
Das Beste vom Rind. Zart, mager und feinfasrig. Optimal als Steak zum Kurzbraten. Auf den Punkt sollten Sie den unverfälschten Fleischgeschmack genießen. Egal ob mit Sauce oder pur. Leicht buttriges Knoblaucharoma mit mediterranen Kräutern runden den Geschmack ab. Ohne Bestimmung immer medium.

Wählen Sie Ihre Beilagen selbst

Sauce: Bratensauce | Rahmsauce | Rahmsauce mit grünem Pfeffer | Kräuterbutter

Gemüse: Sommerliches Gemüse | geröstete Tomaten aus dem Ofen | Grillgemüse

Sättigungsbeilage: Pommes frites | Kartoffelgratin | gebackene Kartoffel mit Kräuterschmand

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

DESSERTS

| | |
|---|--------|
| EssKultur Petit Four <small>vegetarisch glutenfrei</small> | 4,50 € |
| Tonkabohnencreme Espresso o. Café Crème | |
| Despresso <small>vegetarisch glutenfrei</small> | 7,80 € |
| Espresso Schokoladen-Küchlein mit Mandeln Vanilleeis auf Wunsch mit Sahne | |
| Dreierlei Sorbet <small>vegan glutenfrei</small> | 7,90 € |
| Kirsch, Zitrone, Mango frische Früchte Fruchtsaucenspiegel | |
| Crêpe mit Mango-Kiwi-Coulis <small>vegetarisch</small> | 8,20 € |
| Schokoladensauce Kirschsorbet | |
| Stachelbeer-Kompott <small>vegetarisch</small> | 6,90 € |
| Mascarpone-Creme | |
| Brombeer-Mousse <small>vegetarisch</small> | 7,90 € |
| Zitronensorbet | |
| Eisbecher | |
| Stellen Sie sich einen Eisbecher nach Ihren Wünschen zusammen: | |
| 1 Kugel | 2,50 € |
| 2 Kugeln | 4,50 € |
| 3 Kugeln | 6,00 € |
| 4 Kugeln | 7,50 € |
| + Sahne | 0,80 € |



Genießen Sie ein 3-Gänge-Menü während Sie bei einem interaktiven Theaterstück einen rätselhaften Kriminalfall lösen. Erleben Sie einen unvergesslichen Abend mit spannenden Handlungen und kulinarischen Highlights.

Scannen Sie den QR-Code für weitere Informationen und Tickets.

Der nächste Termin:
01.11.2024 | 19:00 Uhr



EssKultur Events

Veranstaltungs- und Cateringservice

FEIERN SIE MIT UNS!

Hervorragende Speisen

Professioneller Service

Rund-um-Betreuung auf höchstem Niveau

Verschiedene Locations:

Restaurant EssKultur | Bürgerhaus Müllheim |
Gasthaus zum Löwen Vörstetten |
Catering zu Ihrem Wunschort

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

+49 7631 97 67 161
mail@esskultur-events.de
www.esskultur-events.de

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

Fragen Sie unser Personal. Wir halten eine Karte mit den Kennzeichnungen für Sie bereit.

MWST.

In den angegebenen Preisen ist die jeweils gültige MwSt. enthalten!

UMBESTELLUNG BEILAGEN / SAUCEN

Umbestellungen sind möglich, allerdings berechnen wir einen Zuschlag von 2,00 € pro Änderung.