



# 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](http://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

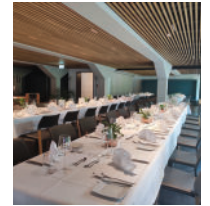
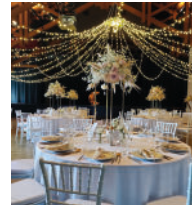
<b>Zucchini-Piccata</b> <small>vegetarisch   glutenfrei</small>	19,90 €
Tomatenkompott   Rucola-Pesto   Reismudeln	
<b>Ingwer-Kurkuma-Curry</b> <small>vegan   glutenfrei</small>	19,90 €
Ananas   Zuckerschoten   Kirschtomaten   Korianderreis	
<b>Gebackene Aubergine</b> <small>vegan</small>	20,90 €
Soja-Joghurt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

<b>Rare</b>	Fleisch ist an der Oberfläche gegart und 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

<b>EssKultur Petit Four</b> <small>vegetarisch   glutenfrei</small>	4,50 €
Tonkabohnencreme   Espresso o. Café Crème	
<b>Despresso</b> <small>vegetarisch   glutenfrei</small>	7,80 €
Espresso   Schokoladen-Küchlein mit Mandeln   Vanilleeis   auf Wunsch mit Sahne	
<b>Dreierlei Sorbet</b> <small>vegan   glutenfrei</small>	7,90 €
Kirsch, Zitrone, Mango   frische Früchte   Fruchtsaucenspiegel	
<b>Crêpe mit Mango-Kiwi-Coulis</b> <small>vegetarisch</small>	8,20 €
Schokoladensauce   Kirschsorbet	
<b>Stachelbeer-Kompott</b> <small>vegetarisch</small>	6,90 €
Mascarpone-Creme	
<b>Brombeer-Mousse</b> <small>vegetarisch</small>	7,90 €
Zitronensorbet	
<b>Eisbecher</b>	
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.