

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Lieler Schlossbrunnen

Schon im 16. Jahrhundert war das Wasser in der Region und im Ausland bekannt und beliebt, so dass wir noch heute von der hervorragenden Qualität und Erfahrung profitieren. In der Produktpalette von Lieler Schlossbrunnen gibt es nicht nur das einzigartige, reine und wohlschmeckende Mineralwasser.

Mineralwasser

classic	0,33l	3,40 €	0,75l	6,80 €
natur	0,33l	3,40 €	0,75l	6,80 €

Erfrischungsgetränke

Bluna Orange Zitrone Cola-Mix	0,3l	3,90 €
Afri Cola Afri Cola zero	0,3l	3,90 €
Wild Berry Tonic Water	0,3l	3,90 €

Beutelsbacher Säfte

Die Firma Beutelsbacher legt über alle Unternehmensbereiche hinweg höchsten Wert auf die Qualität. Die Säfte werden dabei mit dem Bestreben, die ganze Vielfalt der Früchte trinkbar zu machen und im Einklang mit der Natur zu produzieren. Das Obst wird größtenteils von deutschen und europäischen Bio und Demeterbauern bezogen.

Sorten	Schorle	Saft
Apfel naturtrüb	0,3l 3,80 €	4,00 €
Streuobst-Direktsaft		
Apfel-Mango	0,3l 3,90 €	4,10 €
Rhabarber	0,3l 3,90 €	4,10 €
Pink Grapefruit	0,3l 3,90 €	4,10 €
Orangen- Fruchtcocktail	0,3l 4,00 €	4,20 €
Schwarze Johannisbeere	0,3l 4,00 €	4,20 €

BIERE

Brauerei Ganter

1865 gegründet, ist die Freiburger Brauerei bis heute ein selbstständiges, regionales Familienunternehmen. Das Bier wird aus Tradition und Leidenschaft gebraut. Dabei gilt es vom Einkauf der Rohstoffe bis zum Kontakt mit den Kunden, immer das Beste zu geben, um das Beste zu erreichen.

Pils	0,2l	3,50 €	0,4l	4,90 €
Freiburger alkfr.	0,3l	4,00 €		
Radler sauer süß	0,2l	3,50 €	0,4l	4,90 €
Badisch Weizen	0,3l	4,00 €	0,5l	5,20 €
Badisch Weizen alkfr.			0,5l	5,20 €

Verschenken Sie Gaumenfreuden mit einem Gutschein von EssKultur.

Diesen erhalten Sie online oder direkt vor Ort!

REGIONALE WEINE

Weingut Engler

authentisch | naturnah | begeistert
Das 1892 gegründete Weingut wird heute in der vierten Generation geführt. Mitten in Müllheim gelegen werden Sie zur Verkostung naturnah erzeugter Weine und Winzersekt in der Vinothek begrüßt.

Müllheimer

WEISSBURGUNDER Kabinett trocken				
0,2l	6,90 €	0,5l	16,90 €	0,75l 24,00 €

Müllheimer Sonnhalde

MUSKATELLER QbA feinherb				
0,2l	6,90 €	0,5l	16,90 €	0,75l 24,00 €

Müllheimer Sonnhalde

SPÄTBURGUNDER ROSÉ Kabinett trocken				
0,2l	6,90 €	0,5l	16,90 €	0,75l 24,00 €



Winzergenossenschaft Wein und Hof Hügelsheim eG

Knapp 60 Winzerfamilien bilden eine der kleinsten badischen Genossenschaften. Die WG setzt auf den engen persönlichen Kontakt. Die kurzen Wege und der umweltschonende Weinbau fördern die gute Qualität.

Hügelheimer

GRAUBURGUNDER EDITION »M« QbA trocken				
0,2l	6,90 €	0,5l	16,90 €	0,75l 24,00 €

Hügelheimer

PINOT NOIR EDITION »M« QbA trocken				
0,2l	6,90 €	0,5l	16,90 €	0,75l 24,00 €

Hügelheimer Schlossgarten

MERLOT - Beste Lagen - QbA trocken				
0,2l	8,20 €	0,5l	19,90 €	0,75l 28,00 €

WEINSCHORLE WEISS	0,2l	4,50 €
--------------------------	------	--------

WEINSCHORLE ROT/ ROSÉ	0,2l	4,50 €
------------------------------	------	--------

REGIONALE WEINE

Winzergenossenschaft Britzingen

Die Britzinger Kellerwirtschaft verbindet das Bewahren guter, bodenständiger Traditionen mit der Aufgeschlossenheit gegenüber innovativen Erkenntnissen. Oberstes Prinzip ist der schonende Weinausbau. Das Selbstverständnis der 70 Gründer aus 1950 wird in der Genossenschaft bis heute gelebt.

Britzinger Sonnhole

GUTEDEL QbA trocken o. halbtrocken				
0,2l	6,90 €	0,5l	16,90 €	0,75l 24,00 €

Britzinger Rosenberg

SPÄTBURGUNDER QbA trocken				
0,2l	6,90 €	0,5l	16,90 €	0,75l 24,00 €



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

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

MEHRWERTSTEUER

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

UMBESTELLUNG BEILAGEN / SAUCEN

Umbestellungen sind möglich, allerdings berechnen wir einen Aufschlag von 2,50 € pro Änderung.

DIGESTIF

Aus der Region

Die Weingüter der Region produzieren aus Ihrem Obst hervorragende Schnäpse und Liköre, die wir Ihnen gerne zum Ausklang Ihres Essens empfehlen.

Obstler aus Golden Delicious	2 cl	3,90 €
Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	4,20 €
Mirabellenwasser	2 cl	4,20 €
Trester im Eichenfass	2 cl	4,20 €

Grappa

Die Grappas aus Italien werden biologisch angebaut und überzeugen mit einem feinen Geschmack.

„Autori della Grappa“ Bio Moscato	2cl	6,50 €
Torelli Rovero		

HEISSGETRÄNKE

Gerne bereiten wir Ihnen Ihre Kaffeespezialität VEGAN und LAKTOSEFREI zu!

Heimbs fairtrade Kaffee

- Fair, ökologisch, nachhaltig -
Beste Fairtrade Arabicas aus kontrolliert biologischem Anbau bringen das volle Volumen des Heimbs Kaffees in ihre Tasse. Die Kaffeebohnen werden in einem erhitzten Luftstrom besonders schonend geröstet.

Café Crème oder koffeinfrei	3,40 €
Espresso	3,40 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Cappuccino	4,40 €
Latte Macchiato	4,40 €
Milchkaffee	4,40 €

Dallmayr Tee im Glas	4,40 €
-----------------------------	--------

Kräuter: Alpenkräuter | Pfefferminz |

Tulsi Relax (Orange-Ingwer)

Früchte: Waldbeere

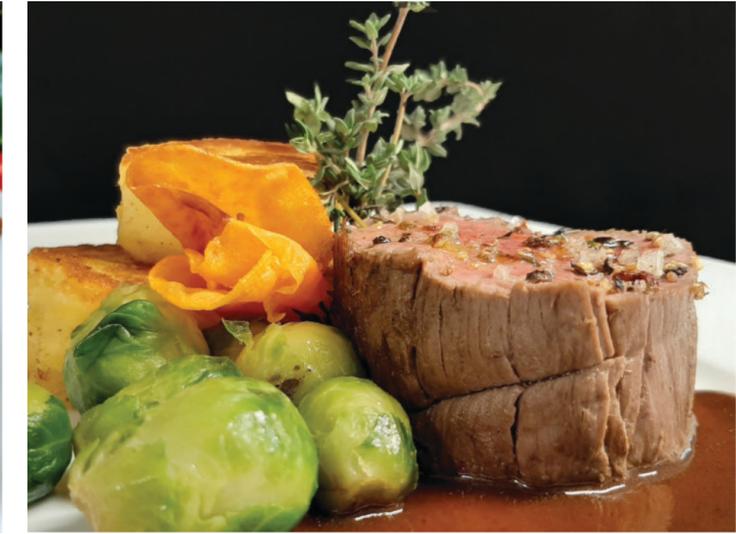
Grün: Japan Sencha

Schwarz: Earl Grey | Darjeeling

Lindt & Sprüngli

Die Geschichte der Schweizer Maître de Chocolatier beginnt im Jahr 1845 mit der Gründung der Konditorei Sprüngli in Zürich. Einige Jahre später revolutionierte Rudolph Lindt die Schokoladenherstellung. Die Schokoladenkenner haben sich schließlich zusammengeschlossen und produzieren bis heute weltweit beliebte Schokolade.

Trink-Chokolade mit 32% Kakaoanteil	4,40 €
--	--------



EssKultur

Veranstaltungen | Catering | Restaurant



APERITIFS

Esskultur-Sekt	0,1l	5,00 €
feinperlig fruchtig diskrete Süße feinherb im Abgang	0,75l	25,00 €
Weißburgunder	0,375l	16,00 €
Brut Weingut Engler		
Crémant	0,75l	30,00 €
Brut WG Britzingen		

Rovero Bio Vermout di Torino

Eleganter, raffinierter Weingut-
Wermut

Bianco	4cl	4,60 €
Aromen von Zitrus des Chardonnay- Weißweins und dezenten Kräutern		
Rosso	4cl	4,60 €
Aromen von Rosen, Orangenblüten, Zitruschalen und fruchtigem Kardamom, die im Mund eine Frische hinterlassen.		

Sherry	4cl	4,90 €
Pedro Ximenez Sherry von Gaisberg		
Der Likörwein wird aus Trauben der spanischen Region Andalusien gewonnen, die einen einzigartigen Geschmack besitzen.	4cl	4,50 €
Sandeman Fino Sherry		
Kombiniert dezente Mandelnuancen mit grünen Äpfeln und leichten Würznoten.		



Lillet Wild Berry	7,90 €
Lillet Rouge Wild Berry Himbeeren Eiswürfel	
Aperol oder Limoncello Spritz	7,90 €
Esskultur-Sekt Aperol/ Limoncello Mineral- wasser Eiswürfel Orangenscheibe/ Zitrone	

Grapefruit-Gin-Tonic	7,90 €
Gin Tonic Water Pink Grapefruitsaft Rosmarin Grapefruitscheibe Eiswürfel	
Grapefruit-Tonic alkoholfrei	5,90 €
Campari	4cl 5,50 €
Campari Orange Soda	0,2l 7,90 €

FÜR VORNEWEG & ZWISCHENDURCH

Dreierlei Dips <small>vegan glutenfrei</small>	6,50 €
Paprikakürbiscrème Auberginen-Relish Caprese-Basilikum	
Antipasti-Variation	13,90 €
Gegrilltes saisonales Gemüse geräucherter Schinken Schafskäse	
Elsässer Wurstsalat <small>glutenfrei</small>	12,90 €
Lyoner Zwiebeln Essiggurken Käse	

SUPPE

Consommé vom Weideochsen <small>glutenfrei</small>	6,50 €
Flädle und Gemüse	
Kürbis-Kokos Suppe <small>vegan glutenfrei</small>	6,50 €
Geräucherter Tofu	



SALAT

Salat-Mix der Saison <small>vegan glutenfrei</small>	15,90 €
Blattsalat Radieschen Rote Bete Trauben Kürbis Tomaten Gurken	
Ihr Dressing nach Wahl:	
• Essig-Öl-Dressing <small>vegan</small>	
• Mango Dressing <small>vegan</small>	

Topping nach Wahl:	
• Knoblauch-Artischocken <small>vegan glutenfrei</small>	7,50 €
• Maishähnchenstreifen <small>glutenfrei</small>	9,00 €
• Sautierte Knoblauch-Garnelen <small>glutenfrei</small>	10,50 €
• Gegrilltes Fischfilet <small>glutenfrei</small>	10,50 €

Rote Bete Carpaccio <small>vegetarisch</small>	15,90 €
Birne Pinienkerne Dill-Dressing	

HAUPTGERICHTE

Kleiner Beilagensalat <small>vegan glutenfrei</small>	6,90 €
Blattsalat Radieschen Rote Bete Trauben Kürbis Tomaten Gurken	
Kohlrabischnitzel in Cornflakes <small>vegan</small>	20,90 €
Kräuter-Knoblauch-Reis Brokkoli Zwiebelmarmelade gebackener Rucola	
Spinat-Kartoffel-Curry <small>vegan</small>	20,90 €
Spinat Kichererbsen Kartoffeln Ingwer	

Gegrillte marinierte Maishähnchenbrust	25,90 €
Limettensauce Linsengemüse Basilikum-Kartoffelstampf	

Wildgulasch in Balsamico Sauce <small>glutenfrei</small>	26,90 €
Walnusscrumble Cassisrotkraut Buchweizenknöpfe	

Liaison von Wildlachs & Garnele <small>glutenfrei</small>	29,90 €
Chardonnaysafransauce Wirsing Cran- berrys Herzoginkartoffeln	

Medaillons vom Wildschweinrücken <small>glutenfrei</small>	29,90 €
Wacholderjus Rosenkohl mit Speck hausgemachtes Kartoffelrösti	

Zwiebelrostbraten <small>glutenfrei</small>	32,90 €
Kürbis Rosenkohl Madeirajus Gratinierte Kartoffeln	

250 g Rinderfilet <small>glutenfrei</small>	37,90 €
Gegrilltes Gemüse Pfefferrahmsauce hausgemachtes Kartoffelrösti	



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

Umbestellung der Beilagen à 2,50€

Buchweizenknöpfe | hausgemachter Kartoffelrösti | Herzoginkartoffeln | Basilikum-Kartoffelstampf | Gegrilltes Gemüse | Wirsing- Cranberry | Pfefferrahmsauce | Madeirajus

DESSERTS

Petit Four mit Kaffee <small>vegetarisch glutenfrei</small>	2,90 €
Limonencreme Espresso oder Café Crème	
Zimtrêpe <small>glutenfrei</small>	7,90 €
Gefüllt mit Zwetschgenkompott Walnusseis	
Dreierlei Sorbet <small>vegan glutenfrei</small>	7,90 €
Kirsch Zitrone Mango Fruchtsaucenspiegel frische Früchte	

Schokoladen-Trifle Schwarzwälder-Art	7,90 €
Schattenmorellen Kirsch-Sorbet	

Eisbecher
Stellen Sie sich einen Eisbecher nach Ihren
Wünschen zusammen

Eissorten
Vanille vegan | Schokolade | Erdbeere |
Walnuss| Salted Caramel

Sorbet-Sorten vegan
Kirsch | Zitrone | Mango | Himbeere

1 Kugel	2,80 €
Jede weitere Kugel	1,80 €
+ Sahne	0,80 €



Genussvolle Highlights im Herbst und Winter

KRIMIDINNER

16.11.2025 Sherlock Holmes und die vergiftete
Maultäschlesupp
11.01.2026 Faustdickes Verbrechen

Genießen Sie ein exklusives Menü bei einem
interaktiven Theaterstück eines rätselhaften
Kriminalfalls.

3-Gang-Menü

99,90 € pro Person
Vegetarisches/ veganes Menü möglich.

SILVESTER-GALA

31. Dezember 2025

Mit Genuss ins neue Jahr

Erleben Sie einen unvergesslichen Jahresausklang.
Lassen Sie sich von einem harmonischen 7-Gänge-
Menü verwöhnen, begleitet von stimmungsvoller
Live-Musik am Klavier.

Menü- und Getränkepauschale

135,00 € pro Person
Vegetarisches und veganes Menü
auf Nachfrage möglich.

Wir empfehlen Ihnen eine frühzeitige
Tischreservierung per Mail oder telefonisch.

WEIHNACHTSFEIER

Ein gemeinsames Weihnachtsessen mit Freunden,
Familie oder KollegInnen
Reservieren Sie das Nebenzimmer oder das
Restaurant für Ihre nächste Feier.

Für Feierlichkeiten und Gruppen erstellen wir
individuelle Menüs, um den Anlass ganz nach Ihren
Wünschen zu gestalten.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage an:
mail@esskultur-events.de | 07631 97 67 161

PLAZA CULINARIA

07. – 09. November.2025

**Wir sind auch 2025 wieder Teil der Plaza Culinaria in
Freiburg!**

Als eine der bedeutendsten Erlebnis- und Genuss-
messen in Deutschland ist die Plaza Culinaria für uns
jedes Jahr ein Highlight.
Auch dieses Jahr dürfen Sie eine Auswahl unserer
Lieblingsgerichte verkosten.

Sichern Sie sich Ihre Eintrittskarten direkt bei uns im
Restaurant. Wir freuen uns über einen Besuch von
Ihnen und angenehme Gespräche an unserem Stand.

WEIHNACHTSFEIERTAGE

25. und 26. Dezember 2025

Das Jahr festlich beenden

Unser Küchenteam kreiert für Sie ein festliches Menü
mit einer großen Vielfalt.
Genießen Sie einen Abend mit Ihren Liebsten in
unserem weihnachtlich geschmückten Restaurant.

Wir empfehlen Ihnen eine frühzeitige
Tischreservierung per Mail oder telefonisch.

3-Gang Menü 48,90 €
Veganes Menü möglich

Öffnungszeiten (1. November bis 31. März 2025)

Mittwoch – Freitag: 17.00 – 22.00 Uhr
Samstage geschlossen
Sonntag: 11.00 – 14.00 Uhr

Restaurant geschlossen: 27.Oktober bis
16. November 2025

**Bei Fragen zu Reservierungen für kleine Gruppen
oder Verfügbarkeiten:**

Kontaktieren Sie uns :
mail@esskultur-events.de | 07631 97 67 161