

# ***Herzlich Willkommen***

*im*

Höhenhotel und Restaurant  
***Kalikutt*** ★★★S



***einen  
angenehmen  
Aufenthalt  
wünscht***

***Familie Franz Schmiederer  
und das Kalikutt Team***

## Aperitif:

<b>Oberkircher Winzersekt</b>		€
Riesling Sekt trocken Edition Kalikutt	0,15 l	7,50
<b>Riesling-Vermouth mit Büffelgras</b>		
Weingut Tobias Königer Kappelrodeck	4 cl.	5,50
<b>NEEDLE Black Forrest Dry GIN</b>		
mit Rosmarin und Wild Berry	0,2 l	8,-

## Premium Weine im offenen Ausschank:

	Glas / Karaffe 0,1l.	0,25l.	Passt gut zu:
<b>2023 Riesling LÖSSWAND</b>			
Kabinett trocken			Zander
Weingut Tobias Königer Kappelrodeck	6,-	12,-	
<b>2022 Sauvignon Blanc STEINBERG</b>			
Qualitätswein trocken			Maispoularde
Durbacher Winzer e.G.	7,-	14,-	
<b>2023 Chardonnay</b>			
Qualitätswein trocken			Tagliatelle
Weingut Villa Heynburg – Kappelrodeck	7,-	14,-	
<b>2021 MERLOT Vinum Nobile</b>			
Qualitätswein trocken -			Lamm
Oberkircher Winzer e.G.	7,-	14,-	
<b>2021 Spätburgunder Rotwein LÖSSWAND ***</b>			
Barriquefass trocken			Rinderfilet
Weingut Arndt Köbelin Eichstetten-Kaiserstuhl	9,-	18,-	Wild

## Saison Bier:

<b>Bauhöfer Maibock</b>		
kräftiger heller Bock, stark gehopft 7,3% vol.	0,5 l	5,90

## Zum Abschluss:

<b>Spätburgunder Tresterbrand</b>		
5 Jahre im kleinen Holzfass		
Weingut Arndt Köbelin	2 cl	5,-
<b>Heidelbeer</b> Dessertwein	0,1 l	4,50

Bitte wählen Sie aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert

**Spargelcremesuppe** 

mit Bärlauchpesto & Croutons

**Festtagssuppe**

Kraftbrühe vom Weiderind  
Flädle | Markklößchen | Eierstich

**-oder-**

**Gebackene Spinat-Blätterteigstange** 

mit Schafskäse-Früblingskräuter-Dip

**Bunter Salatteller** 

mit Sonnenblumenkernen und Croutons



**Filet von der Schwarzwaldforelle  
mit Mandelbutter**

kleinem Gemüse  
Petersilienkartoffeln

**Badischer Spargelteller**

mit Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln und Pfannküchle  
Schwarzwälder Schinken & Saftschinken

**Tagliatelle mit Spargel in Rahm** 

Bärlauchpesto, Frühlingstrüffel  
Parmesanspäne  
geschmorte Kirschtomaten

**Flußzanderfilet auf der Haut gebraten**

mit Riesling-Soße, kleinem Gemüse  
Tagliatelle

**-oder-**

**Elsässer Maispouarden-Brust**

auf Pilzrahmsoße, kleinem Gemüse  
hausgemachte Spätzle

**Zarte Lammhüfte rosa gebraten**

mit Rotweinsoße, kleinem Gemüse  
Kartoffelgratin

**Ragout vom heimischen Wildschwein**

in Spätburgundersoße, kleinem Gemüse  
hausgemachte Spätzle & Preiselbeeren

**Renchtäler Rinderfiletsteak  
vom Metzger Braun**

mit Jus, Kräuterbutter  
kleinem Gemüse und Kartoffelgratin



**Passionsfrucht-Eierlikör-Parfait** 

auf Rhabarberkompott

**Sorbet**

**Cassis & Zitrone** 

mit WUDKA von Arndt Köbelin

**-oder-**

**Eisbecher Kalikutt** 

Vanilleeis mit beschwipsten Kirschen  
und Schlagsahne

**Dreierlei Käse** 

Münster | Bergkäse | Ziegenamembert  
mit Trauben und Feigensenf

45,-

€

50,-