

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 und Saftschorle

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

Sorte	Schorle	Saft
Apfel naturtrüb	0,3l	3,80 €
Apfel-Mango	0,3l	3,90 €
Rhabarber	0,3l	3,90 €
Pink Grapefruit	0,3l	3,90 €
Orangen-Fruktcocktail	0,3l	4,00 €
Schwarze Johannisbeere	0,3l	4,00 €

Isis Bio-Erfrischungsgetränke

Holunder-Himbeere	0,3l	3,90 €
Alpeneistee	0,3l	3,90 €
Wildkräuter	0,3l	3,90 €
Bitter Lemon	0,3l	3,90 €

BIERE

Brauerei Ganter

1865 gegründet, ist die Freiburger Brauerei bis heute ein selbständiges, 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 €

REGIONALE WEINE

Winzergenossenschaft Britzingen

Die Britzinger Kellereiwirtschaft verbindet das Bewahren guter, bodenständiger Traditionen mit der Aufgeschlossenheit gegenüber innovativen Erkenntnissen. Oberstes Prinzip ist der schonende Weinausbau.

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 €
------	--------	------	---------	-------	---------



Wein und Hof Hügheim 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 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 €

Verschenken Sie Gaumenfreuden mit einem Gutschein von EssKultur.

Diesen erhalten Sie per Mail oder direkt vor Ort! muellheim@esskultur.events

REGIONALE WEINE

Weingut Engler

authentisch | naturnah | begeisternd
Das 1892 gegründete Weingut wird heute in der vierten Generation geführt. Mitten in Müllheim gelegen werden Sie zur Verkostung naturnah erzeugter Weine und Winzersekte 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 €
------	--------	------	---------	-------	---------



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 Zuschlag 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

Früchte: Waldbeere

Grün: Japan Sencha

Schwarz: 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 zusammenschlossen 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 | 0,75l 25,00 €
feinherb im Abgang

Weißburgunder 0,375l 16,00 €
Brut | Weingut Engler

Crémant Sekt b.A. brut 0,1l 7,50 €
Baden | WG Britzingen 0,75l 30,00 €

Rohero Bio Vermout di Torino

Eleganter, raffinierter Weingut-Wermut

Bianco 4cl 4,60 €

Aromen von Zitrus des Chardonnay-Weißweins und dezenteren Kräutern

Rosso 4cl 4,60 €

Aromen von Rosen, Orangenblüten, Zitruschalen und fruchtigem Kardamon, die im Mund eine Frische hinterlassen.

Sherry

Sandeman Fino Sherry 4cl 4,50 €

Kombiniert dezente Mandelnuancen mit grünen Äpfeln und leichten Würznoten.

Pedro Ximenez Sherry von Gaisberg 4cl 4,90 €

Der Likörwein wird aus Trauben der spanischen Region Andalusien gewonnen, die einen einzigartigen Geschmack besitzen.



Lillet Wild Berry 7,90 €
Lillet Rouge | Wild Berry | Himbeeren | Eiswürfel

Aperol oder Limoncello Spritz 7,90 €
Esskultur-Sekt | Aperol/ Limoncello | Mineralwasser | 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 7,50 €

FÜR VORNEWEG & ZWISCHENDURCH

Dreierlei Aufstriche vegan | glutenfrei 4,90 €
Gartenkräuter | Radieschen-Paprika | Curry-Dattelle

Antipasti Variation glutenfrei 13,40 €
Gegrilltes Gemüse | geräucherter Schinken | Mozzarella

Elsässer Wurstsalat glutenfrei 13,40 €
Lyoner | Zwiebeln | Essiggurken | Käse



SUPPE

Gemüse-Tomaten-Consommé vegan | glutenfrei 5,90 €
Grüner Spargel | Gemüse | Glasnudeln

Süppchen von geröstetem Knoblauch vegetarisch 5,90 €
Spinat | Crostini

SALAT

Bunter Salatteller vegan | glutenfrei 14,90 €
Blat Salat | Karotte | Tomate | Radieschen | Mais

Zur Wahl:

- Himbeer-Joghurt-Dressing glutenfrei
- Limetten-Minz-Dressing vegan | glutenfrei
- Kräuter-Vinaigrette vegan | glutenfrei

Ergänzen Sie Ihren Salat beliebig:

- Maishähnchen-Streifen glutenfrei 8,00 €
- Gegrilltes Fischfilet glutenfrei 9,50 €
- Knoblauch-Garnelen glutenfrei 9,50 €

Variation von jungem Spinat vegetarisch | glutenfrei 14,90 €
Limetten-Dressing | Blattsalat | knuspriger Feta | Preiselbeeren

HAUPTGERICHTE

Kleiner Beilagensalat vegan | glutenfrei | laktosefrei 5,90 €
Blat Salat | Karotte | Gurke | Tomate | Mais | Kräuter-Vinaigrette

Gebratene Nudelpfanne vegan | glutenfrei | laktosefrei 19,90 €
Reisnudeln | junges Gemüse | Tofu | Pilze

Grünes Curry nach Art des Hauses vegan | glutenfrei 19,90 €
Brokkoli | Zuckerschoten | Zucchini | Lauch | Pak Choy | Kurkumareis

Saltimbocca vom Maishähnchen glutenfrei | laktosefrei 25,90 €
Sauce mit provenzalischen Kräutern | Karotten | Pak Choy | Buchweizenknöpfe

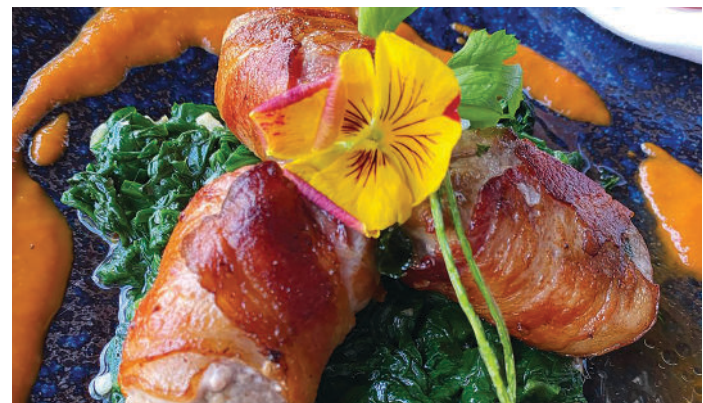
Geschnetzeltes von der Kalbsleber glutenfrei 28,90 €
Balsamico-Zwiebel-Jus | Kohlrabi-Radieschen-Gemüse | Petersilien-Kartoffelstampf

Rumpsteak mit Safran-Garnele glutenfrei | laktosefrei 31,90 €
Balsamico-Jus | Blattspinat | Kräuter-Kartoffel-Rösti

Gegrilltes Forellenfilet glutenfrei 27,90 €
Wasabi-Chardonnay-Sauce | grüner Spargel | Orange | Petersilienkartoffeln

Meeresfilet vom roten Knurrhahn mit Sesam-Nuss-Kruste glutenfrei 29,90 €
Tomaten-Knoblauch-Jus | Volkorn-Basilikum-Spaghetti

Steak vom Rinderfilet glutenfrei 36,90 €
Pfeffer-Rahmsauce | Gegrilltes Gemüse | Kartoffelgratin



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.

DESSERTS

Esskultur Petit Four vegetarisch | glutenfrei 2,90 €
Limettencreme mit Früchtchen

Dreierlei Sorbet vegan | glutenfrei 6,40 €
Kirsche, Zitrone, Mango | frische Früchte | Fruchtsaucenspiegel

Kokos-Grießflammerie vegetarisch 6,40 €
rote Beeren-Sauce | Walnusskaramell

Vanille-Zitronen-Trifle vegetarisch 6,40 €
Schoko-Mandel-Crossies | Früchte

Mohn-Holunder-Creme vegan | glutenfrei 6,40 €
Vanilleeis

Eisbecher glutenfrei
Stellen Sie sich einen Eisbecher nach Ihren Wünschen zusammen:

Eis- und Sorbet:
Vanille vegan | Schokolade | Walnuss | Kirsche vegan | Zitrone vegan | Mango vegan | Erdbeere vegan

1 Kugel 2,90 €
Jede weitere Kugel 1,50 €

+ Sahne 0,50 €



Umbestellung der Beilagen / extra Sauce à 2,50 €

Pommes frites | Buchweizenknöpfe | Petersilienkartoffeln | Petersilien-Kartoffelstampf | Kartoffelgratin | Gegrilltes Gemüse | Kohlrabi-Radieschen-Gemüse | Saisonale Gemüseauswahl | Provenzalische Sauce | Balsamico-Zwiebel-Jus | Tomaten-Knoblauch-Jus | Pfeffer-Rahmsauce

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.



DEUTSCHLANDS GRÖSSTE KRIMI THEATER AUSWAHL



ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch - Freitag
17.00 - 22.00 Uhr | letzte Küchenbestellung 20.30 Uhr
Samstag
Für Gesellschaften nach individueller Vereinbarung
Sonntag
11.30 - 14.30 Uhr | letzte Küchenbestellung 14.00 Uhr

Für Gruppen und Gesellschaften öffnen wir das Restaurant nach Absprache gerne auch zu weiteren Zeiten außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten.

Kontaktieren Sie uns dazu gerne:
+49 761 88 79 45 30
muellheim@esskultur.events

SCHNITZELTAG

DONNERSTAG

Schnitzel in verschiedenen Variationen bis 20.00 Uhr ab 18,90 €

HOLY APEROLY

FREITAG

Aperol Spritz bis 18.30 Uhr nur 5,50 €



OSTERN

05.04. und 06.04.2026

Unser Küchenteam kreiert für Sie ein festliches Menü mit einer großen Vielfalt für alle Geschmäcker.

Genießen Sie bei uns ein Menü mit frischen und saisonalen Speisen, die wir in einem harmonischem 3-Gang-Menü für Sie kombiniert haben.

3-Gang-Menü
48,90 € pro Person

Wir empfehlen Ihnen eine frühzeitige Tischreservierung per Mail oder telefonisch.
muellheim@esskultur.events

Am Karfreitag haben wir geöffnet.
Am 04.04.2026 ist das Restaurant geschlossen.

REGIO MESSE LÖRRACH

21.03 - 29.03.2026

Wir sind Teil der Regio Messe in Lörrach!

Bei der 40. Regio Messe werden wir den Bauernmarkt leiten. Verbinden Sie Ihren Besuch bei uns in dieser Zeit doch mit einem gemütlichen Bummel über die Messe, um Neuheiten und Angebote zu entdecken. Informationen zu Öffnungszeiten: www.messe-loerrach.de

MUTTERTAG

10.05.2026

Verschenken Sie kulinarischen Genuss bei einem Mittagessen in unserem Restaurant und genießen Sie schöne Stunden gemeinsam mit Ihrer Mutter und Ihrer Familie.

3-Gang-Muttertagsmenü
48,90 €

In der Zeit vom 22.03 - 29.03.2026 bleibt unser Restaurant geschlossen, da wir auf der Regio Messe in Lörrach sind. Besuchen Sie uns gerne dort.