



MAISON MESSMER

BADEN-BADEN

THEATERKELLER QUICK LUNCH

31. AUGUST BIS 4. SEPTEMBER 2026
MONTAG BIS FREITAG VON 12 BIS 14.30 UHR

STELLEN SIE IHR WUNSCHMENÜ ZUSAMMEN

Caesar-Salat | Croutons | Kirschtomaten ^{c, d, l}

Pfirsich-Basilikum-Suppe | spicy Popcorn ^{g, l}

Gebratene Garnelen | Basilikum-Risotto | Tomatenfondue ^{d, g}

Spieß von der Rinderhüfte | Kartoffelgratin | Chilli-Möhren ^g

BIO-Spaghetti | Halloumi | sautiertes Sommergemüse | Grana Padano ^{c, g}

Salat von frischen Früchten | Zitronensorbet

2 GÄNGE 25 € | 3 GÄNGE 29 € | HAUPTGANG 21 €

Um Reservierung wird gebeten unter T +49 7221 3012 809 oder
per E-Mail an info.maison-messmer@hommage-hotels.com

MAISON MESSMER

Werderstraße 1 | 76530 Baden-Baden | Deutschland

T +49 7221 3012 0 | info.maison-messmer@hommage-hotels.com | www.hommage-hotels.com

Hotel Maison Messmer GmbH | Aachener Straße 1051 | 50858 Köln | Deutschland



HOMMAGE
LUXURY HOTELS COLLECTION



WEITERE EMPFEHLUNGEN AUS UNSERER MITTAGSKARTE

Wilde Tomaten & Nektarine ^{c,i,l,g} –vegetarisch– **24 €**
Burrata-Espuma | Rucola | Pesto | Bio-Olivenöl-Eis

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet ^{c,g,j,l} **28 €**
Wildkräuter | Sommertrüffel, Senf-Eis

Messmer's Sommersalat ^{f,g,i,l} –vegan– **18 €**
Wildkräuter | Romanasalat | Limonen-Sojajoghurt-Dressing
Kirschtomaten | Bohnen | Sonnenblumenkerne | Croutons
Mit 3 gebratenen Riesengarnelen +12 €

Gazpacho von Gurke & Mandelmilch ^{a1,h1} –vegan– **16 €**
Gebackene Zucchini-Blüte

Frische Trüffel-Tagliatelle ^{a1,c,g} –vegetarisch– **32 €**
Trüffelschaum, frisch gehobelter schwarzer Trüffel, Comté

Gegrillte Wassermelone ^{a1,c,g} –vegetarisch– **25 €**
Süßkartoffel | Soja-Bibeleskäs | Ofengemüse | gebackene Zucchini-Blüte

Hausgemachte Maultaschen von der Kalbshaxe ^{a1,c,g,j,l} **25 €**
Zwiebelschmelze | Blattsalat

Flammkuchen Klassik ^{2,3,a1,g} **16 €**
Schmand, Zwiebeln, Schwarzwälder Speck

Flammkuchen gratiniert ^{2,3,a1,g} **18 €**
Schmand, Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, Bergkäse

Flammkuchen Vegetarisch ^{2,3,a1,g} **22 €**
Schmand, Zwiebeln, Pfifferlinge, Bühler Schafskäse, Kirschtomaten

Auswahl von französischem Käse ^{1,2,a1,2,g,h3,j} **22 €**
Feigensenf, Trauben, Nüsse, Dörrobst

Afogato ^{c,g} **9 €**

Crème Brûlée ^{c,g} **10 €**

Mousse au Chocolat | Badische Beeren | Crumble ^{a1,c,g} **16 €**

Eis und Sorbet je Kugel **4 €**