

THEATERKELLER

Menü der badischen Erdbeere

Ceviche von Dorade & Erdbeere (d/l)

Avocado | Radieschen | Limone | Wildkräuter

Ceviche of gilt-head bream & strawberries

Avocado | radish | lime | wild herbs

22 €

Gazpacho von Erdbeere & Paprika (a1/g)

Tartine von Bühler Schafskäse

Gazpacho of strawberries & bell pepper

Small cake of cheese of local sheep's milk

15 €

Filet von der Maischolle (2,3,d,gl)

Grüner Spargel | Erdbeere | schwarzes Risotto | Kirschtomaten | Speckchip

Fillet of May flounder

Green asparagus | strawberries | black risotto | cherry tomatoes | chip of bacon

41 €

DIE ERDBEERE (a1/c/g)

Mousse | Gel | Basilikum-Biskuit | Thymian-Zitronen-Eis

THE STRAWBERRY

Mousse | gel | sponge cake with basil | icecream of thym and lime

16 €

3 Gänge: (ohne Suppe) 71 €

4 Gänge: 86 €

THEATERKELLER

Vorweg

Wilde Tomaten mit Burrata ^{c, g} V	24
Rucola, Pesto, Bio-Olivenöl-Eis	
Wild tomatoes with burrata	
<i>Arugula, pesto, icecream of organic olive oil</i>	
Tatar vom Simmentaler Rinderfilet ^{c, g, j, l}	28
Wildkräuter, Sommertrüffel, Cremeux von Eigelb	
Simmental beef fillet tartare	
<i>Wild herbs, truffle of summer, cream of egg yolk</i>	
Mit 5g Kaviar Klassik von Prunier ^{c, d, g, j, l}	+17
with 5g of Prunier Classic Caviar	
Gebratene Foie Gras - von der Ente ^{a1, c, g, j, l}	29
Rhabarber-Chutney, Brioche getoasted	
Panfried Foie gras from the duck	
<i>Chutney of rhubarb, toasted biscuit</i>	
Ganze Artischocke ^{g, j, l} V/V*	25
Vinaigrette, Joghurt-Limonen-Creme, Sauce Gribiche	
Whole-served artichoke	
<i>Vinaigrette, Cream of yogurt with lime, Sauce Gribiche</i>	

Suppen

Weiße Tomatencremesuppe ^{f/g}	16
Auberginen-Kaviar, confierte Garnelen	
White cream soup of tomatoes	
<i>Caviar of eggplant, confit of shrimps</i>	
Essenz vom Weiderind ⁱ	17
Spitzmorcheln, Sauerbraten-Maultäschle	
Essence of local beef	
<i>Morels, „Maultaschen“ - stuffed with sour roast</i>	

THEATERKELLER

Flammkuchen Maison Messmer

- | | |
|--|----|
| Flammkuchen Klassik ^{2, 3, a1, g} | 16 |
| Schmand, Zwiebeln, Schwarzwälder Speck | |
| Tarte flambée classic | |
| <i>Sour cream, onions, black forest bacon</i> | |
| Flammkuchen gratiniert ^{2, 3, a1, g} | 18 |
| Schmand, Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, Bergkäse | |
| Tarte flambée gratinée | |
| <i>Sour cream, onions, black forest bacon, mountain cheese</i> | |
| Flammkuchen Vegetarisch ^{2, 3, a1, g} V | 21 |
| Schmand, Zwiebeln, Spargel, Piperade, Bühler Schafskäse | |
| Tarte flambée - vegetarian | |
| <i>Sour cream, onions, asparagus, piperade, local cheese of sheep's milk</i> | |
| Flammkuchen Räucherlachs ^{2, 3, a1, d, g} | 27 |
| Schmand, Zwiebeln, Räucherlachs, junger Spinat, Kirschtomaten | |
| Tarte flambée smoked salmon | |
| <i>Sour cream, onions, smoked salmon, baby spinach, cherry tomatoes</i> | |
| Flammkuchen - mit Erdbeeren – perfekt zum Teilen ^{a1, g, h1} | 21 |
| Schmand, Badische Erdbeeren, Schokolade - mit Grand Marnier flambiert | |
| Sweet Tarte flambée with local strawberries – perfect to share | |
| <i>Sour cream, strawberries, chocolate, with "Grand Marnier"</i> | |

THEATERKELLER

Hauptspeisen

Signature dish

Bouillabaisse à la Fritzinger ^{a1, b, c, d, g, n} 38

Edelfische, Garnelen, Jakobsmuscheln, Rouille, Croutons

Gourmet fish, shrimps, scallops, rouille, croutons

Gratinierte Roma-Tomaten ^{a1, c, g} **V/V*** 27

Bio-Quinoa, Oliven, Artischocken, Piperade

Gratinated Roma-tomatoes

Organic Quinoa, olives, artichokes, piperade

Frische Trüffel-Tagliatelle ^{a1, c, g} **V/V*** 32

Trüffelschaum, frisch gehobelter schwarzer Trüffel, alter Comté

Fresh truffle tagliatelle

Truffle foam, fresh shredded black truffle, aged comté cheese

Hausgemachte Maultaschen von der Kalbshaxe ^{a1, c, g, j, l} 25

Zwiebelschmelze, Blattsalat

Homemade veal shank "Maultaschen"

Onion sauce, leaf salad

300 g Iffezheimer Stangenspargel **V** ^(g) 35

Wahlweise mit: Kratzete ^(a1/c/g) oder neuen Kartoffeln ^(g)

Sauce Hollandaise ^(c/g/l) oder zerlassener Butter ^(g)

300 g of local white asparagus **V**

On choice: small pancakes or young potatoes / Sauce hollandaise or melted butter

Wahlweise dazu – in addition of:

2 Frittierte Bio-Eier **V** ^(c) 9

2 fried organic eggs from local farm

Gemischter Schinken 13

Mixed plate of ham and bacon

Filet von der Lachsforelle (80 g) ^(d) 16

Fillet of salmon trout (80g)

Kleines Wiener Schnitzel ^(a1/c/g) 20

Small viennese cutlet

Kleines Rinderfilet (90 g) 24

Small fillet of beef (90g)

Hähnchen Crispy Steak ^(a1/c) 15

Crispy chicken steak

THEATERKELLER

Vom Grill

Ganze Maischolle mit Limetten-Remoulade ^{c, g, l} 39
May flounder with Sauce remoulade with lime ^{g, l}

„Pfälzer Lamm“ – Filet I Kotelett I Rücken I Samosa 39
Lamb from Rhineland-Palatinate – Fillet I Cutlet I Saddle I Samosa

Entrecôte vom Simmentaler Weiderind, Dry Aged 300g 41
Entrecôte of Simmentaler Beef, Dry Aged 300g

Simmentaler Rinderfilet 200g 44
Fillet of Simmentaler beef 200g

Simmentaler Rinderfilet „Rossini“ 200g 59
Gebratene Foie Gras, Schwarzer Trüffel
Fillet of Simmentaler beef „Rossini“ 200g
Seared foie gras, black truffle

Beilagen zur Wahl à 6
Side dishes to choose from
Süßkartoffel Pommies, Blattsalat, Rosmarinkartoffeln oder Frühlingsgemüse
Sweet potato fries, lettuce, rosemary potatoes or grilled seasonal vegetables

Saucen zur Wahl à 6
Sauces to choose from
Café de Paris Butter ^g, Jus, Pfeffersauce
Coffee de Paris butter ^g, Jus, pepper sauce

Für 2 Personen

Kotelett vom Hinterwälder Kalb ^{a1, c, g, l} 99
Morchelrahmsauce, Rosmarin-Kartoffeln, Grillgemüse
Cutlet from local calf
Creamy sauce of morels, potatoes with rosemary, grilled vegetables

THEATERKELLER

Dessert

Auswahl von französischem Käse ^{1,2,a1,2,g,h3,j} <i>Selection of French Raw Milk Cheeses</i> Feigensenf, Trauben, Nüsse, Dörrobst <i>Fig Mustard, Grapes, Nuts, Dried Fruits</i>	22
Flammkuchen - mit Erdbeeren – perfekt zum Teilen ^{a1, g, h1} Schmand, Badische Erdbeeren, Schokolade - mit Grand Marnier flambiert <i>Sweet Tarte flambée with local strawberries – perfect to share</i> <i>Sour cream, strawberries, chocolate, with “Grand Marnier”</i>	21
FrISChe Erdbeeren aus Iffezheim ^{c, g} Mit Vanille-Eis oder Schlagsahne <i>Fresh strawberries from a local farm</i> With vanilla icecream or whipped cream	14
Variation von hausgemachtem Sorbet V* FrISChe Früchte, Cashew, Waldmeister <i>Variation of homemade sorbet</i> Fresh fruits, cashew, sweet woodruff	19
Crème Brûlée ^{c, g} <i>Caramelized french vanilla cream</i>	10
Mousse au Chocolat ^{a1, c, g, l} Badische Beeren, Crumble <i>Chocolate mousse, local berries, crumble</i>	16
Afogato ^{c, g} Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis <i>Double espresso with one scoop of vanilla ice cream</i>	9
Eis ^{c, g} und Sorbet V* <i>Ice cream</i> ^{c, g} <i>and Sorbet</i>	4 / Kugel