

Herzlich  
Willkommen  
im

°THEATERKELLER°

### Öffnungszeiten des Theaterkeller

12:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Täglich



---

*Maison Messmer*

*Die Theaterkeller-Flammkuchen*  
*aus unserem Steinofen traditionell zubereitet*

---

**Klassik**

Speck, Zwiebeln und Schmand  
7,00 €

**Vegetarisch**

Rucola, Kirschtomaten und Peccorino  
8,50 €

**Fisch**

Thunfisch, Oliven und Paprika  
9,00 €

**Vesper**

Speck, Bergkäse, Landjäger, Maiskolben und Cornichons  
9,50 €

**Geflügel**

Marinierte Perlhuhnbrust, Zuckerschoten und Champignons  
8,50 €

**Gourmet**

Flusskrebse, Staudensellerie und Thymian  
14,50 €

Als Basis sind alle Flammkuchen mit Zwiebeln und Schmand belegt.

# Spargel-Empfehlung

---

## **Flammkuchen Spargel**

Schmand, Zwiebeln, Badischer Spargel, Bärlauch, Camembert Schinken  
12,00 €

## **Spargelcremesuppe**

mit Lachsstreifen  
7,00 €

## **Badischer Stangenspargel**

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
dazu Butterkartoffeln oder Kräuterflädle  
19,00 €

## **Dazu empfehlen wir:**

### **Gekochter oder roher Schinken**

5,00 €

### **Gebratenes Lachsfilet**

6,00 €

### **Gebratene Garnelen**

7,00 €

### **Wiener Schnitzel**

8,00 €

### **Gebratenes Rinderfilet**

10,00 €

## Suppen

---

### **Rinderkraftbrühe**

mit Kräuterflädle

6,00 €

### **Karotten-Orangenschaumsuppe**

mit geräucherten Entenbrustscheiben

7,00 €

## Vorspeisen

---

### **Gemischter Blattsalat**

mit Tomate, Gurke und Paprika und Balsamicovinaigrette

Klein 4,00 €

Groß 6,00 €

### **Geräucherte Forelle aus badischer Zucht**

mit Mousse von Schmand und Petersilie

9,50 €

### **Marinierte Riesengarnelen**

an Salatherzen

13,50 €

### **Carpaccio vom heimischen Weiderind**

mit getrüffelter Senfcreme und Rucola

15,50 €

## Vegetarisch

---

### **Piccata von der Aubergine**

auf Ratatouillegemüse und Oliven-Knoblauch Cous-Cous

14,00 €

## *Fisch und Fleisch*

---

### **Kross gebratenes Doradenfilet**

auf lauwarmen Spaghettisalat und pikantem Paprika-Tomatenkompott  
15,00 €

### **Pochiertes Lachsfilet**

an gegrilltem grünen Spargel mit Tandoori-Linsensalat  
17,50 €

### **Gegrillte Riesengarnelen**

in Krustentierrahm und Thymiantagliatelle  
19,00 €

### **Geschmorte Lammhüfte**

an gebratenem Zucchini Gemüse und geräuchertem Kartoffelstampf  
15,00 €

### **Gegrillte Spanferkelkotelettes**

auf zartem Sommergemüse und Kräuterplätzchen  
19,00 €

### **Kalbsrückensteak**

mit Rotwein-Schalottenbutter, sautiertem Blumenkohl und Parisienne-Kartoffeln  
23,00 €

*Jeden Freitag und Samstag ab 17.00 Uhr*

---

### **Am Stück gebratene Hochrippe vom Weiderind**

mit hausgemachten Pommes Frites und 2erlei Saucen  
25,00 €

# Desserts

---

## **Süßer Flammkuchen**

mit Blaubeeren und Mango

7,00 €

## **Kokos-Panna Cotta**

an Erdbeer-Rhabarberkompott

8,00 €

## **Crème brûlée von der Vollmilchschokolade**

mit Sauerrahm-Melisseneis

9,00 €

## **Dreierlei hausgemachte Fruchtsorbets**

mit frischen Früchten

9,00 €