

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

Ziegenkäse, Buchenpilze und getrocknete Tomaten
8,50 €

Fisch

Graved Lachs, Blattspinat und frischer Meerrettich
9,00 €

Vesper

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

Geflügel

Chilihühnchen, Bambussprossen und Gemüsejulienne
8,50 €

Gourmet

Marinierte Garnele, grüner Spargel, Rucola und Parmesan
13,00 €

Süßer Flammkuchen

mit saisonalen Früchten
9,50 €

Als Basis sind alle Flammkuchen mit Zwiebeln und Schmand belegt.

Badische Tapas

Geschmorte Rindsroulade
3,50 €

Pflaumen im Camemberti-Schinkenmantel
2,00 €

Speck-Zwiebelküchlein
2,50 €

Glasierte Rindfleischküchle mit badischem Kartoffelsalat
3,50 €

Geschmolzene Pilzmaultaschen
2,50 €

Schweinsbäcklespieß mit Semmelknödel
4,00 €

Geräucherter Saibling mit Apfel-Preiselbeermarmelade
3,00 €

Badischer Käse
(Silberdistel, Fitzenberger, Ziege, Rahmkäse)
3,00 €

Kleiner Flammkuchen
4,50 €

Kleine Zwischengerichte

Gefülltes Blätterteigpastetchen

mit „Pilz à la crème“ und kleinem Salatbouquet
9,50 €

„Schwarzwald-Burger mal anders“

mit Bauernbrot, Rotkrautsalat, geschmolzenen Zwiebeln
und hausgemachtem Letscho

11,50 €

Suppen

Schaumsuppe vom Kopfsalat

mit marinierten Flusskrebsen und gehobeltem Pfefferkäse

7,00 €

Theaterkeller Schlemmertopf

mit Spargel, gesottenem Tafelspitz, buntem Gemüse und Spätzle

9,00 €

Vorspeisen

Badischer Wurstsalat

von der Geflügellyoner mit Zwiebelringen und Gewürzgurken

mit knusprigem Bauernbrot 10,50 €

mit Bratkartoffeln 12,50 €

Schneckenpfännchen

mit geröstetem Kräuter-Knoblauchbaguette

6 Stück 8,00 €

12 Stück 15,50 €

Theaterkeller-Brotzeitplatte

mit herzhaften und wechselnden Schmankerln aus der Region

„eine Schlemmerreise quer durch Baden“

dazu unser hauseigenes Weckgemüse und Kartoffel-Speckbrot

Für 1 Person 12,50 €

Für 2 Personen 23,50 €

Gemischter „Theaterkeller“-Salat

mit Preiselbeervinaigrette, Scheiben von gebeiztem
Schwarzwälder Wildschweintrüffel und karamellisierten Nüssen

12,00 €

Carpaccio vom badischen Rind

mit mariniertem Rucola, Parmesanspänen und Olivenöl

„der Klassiker der einfach nicht fehlen darf“

15,50 €

Fisch – mit Fischen aus Badischer Zucht

Gebratenes Forellenfilet

auf lauwarmem Kartoffel-Gemüse-Salat mit pikanter Tomatenmarmelade
16,50 €

Gegrilltes Butterfly-Lachssteak

an Zitronen-Buttersauce, Gurkensalat und rahmigen Dillkartoffeln
19,00 €

Penne mit sautierten Gambas

Spinat-Parmesan-Rahm, Kirschtomaten und Rucola
15,50 €

Fleisch

Geschmorter Kalbstafelspitz

mit Steinpilzen an rahmigem Wurzelgemüse, dazu Bratkartoffelküchlein
18,50 €

Zwiebelrostbraten vom Weiderind

mit geschabten Butterspätzle und kleinem Saisongemüse
19,50 €

„Theaterkeller“-Pfännchen

mit badischem Schäufele, gebratenem Sattel und geschmorten Bäckchen
auf grünem Spargel und sautiertem Pilzgemüse, dazu gebackene Kartoffelrösti
22,00 €

Lammkotelett unter der Kräuterkruste

mit Bohnen-Senf-Soubise und cremiger Pilzpolenta
20,50 €

Desserts

Schoko-Brownie

mit angeschlagener Vanillesahne, Beerensalat und Vanilleeis
8,00 €

Dreierlei Sorbet „nach Art des Hauses“

an saisonalem Fruchtkompott
9,50 €

Mandarinen-Schmandcremetörtchen

im Glas serviert, mit Schokoladen-Butter-Crumble
9,00 €

Gebackener Flammkuchen

mit saisonalen Früchten
10,50 €