

RESTAURANT AQUA VILLAE

B A D E N W E I L E R

SALVETE!

(Seid begrüßt!)

Vor knapp 2000 Jahren hieß Badenweiler „Aqua Villae“. Die Römer, die hier zwischen Rheintal und Schwarzwald lebten, kochten regional-saisonal. Natürlich. Denn Kühlketten-Laster und Luftfracht-Jets gab's ja noch nicht. Chemische Geschmacksverstärker zum Glück auch nicht.

Im Restaurant „Aqua Villae“ kochen wir für Sie heute wieder regional-saisonal. Diesmal aber freiwillig. Wir möchten Sie kulinarisch durch das Jahr in Südbaden begleiten. Unser sonniges Markgräflerland liefert dafür beste Zutaten aller Art. Frische Gewürze wachsen direkt hinterm Hotel in „Fini's Kräutergarten“. Erwarten Sie also von uns keine südafrikanischen Erdbeeren im Dezember.

Oder spanischen Spargel Mitte Februar. Dafür ist im „Aqua Villae“ alles frisch. Und noch dazu von hier, von Finis Bauernhof. Okay, nicht ganz alles, sagen wir 98 Prozent. Einige kleine Sünden möchten wir Ihnen dann doch gönnen. Deshalb wird sich immer mal wieder ein Wildlachs, eine Eismeergarnele oder Kiwi-Scheibe ins „Aqua Villae“ verirren...

Wir wechseln unsere Karte nicht saisonal oder monatlich, sondern praktisch jeden Tag. Wenn wir auf dem Markt ein kulinarisches Highlight finden, dann kaufen wir das spontan ein und kochen es für Sie. Und wenn eins unserer Gerichte „aus“ ist, dann ist es eben aus. Lieber so, als aufgetaut und warm gemacht.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit voller Genüsse bei uns.

BENE VOBIS SAPIAT!

(Möge es Euch munden!)

Die Empfehlung des Küchenchefs

„Der Schwarzwald hat sich zur kulinarischen Oase des Südwestens entwickelt. Das gekrönte Erfolgsrezept ist die Mischung der Küchen des Dreiländerecks - Frankreich, Schweiz und Deutschland. Wie bei den Nachbarn folgt die Auswahl der Grundprodukte meist hohen qualitativen Ansprüchen. Frisch sollen sie sein, und so viel wie möglich kommt aus der Region, aus heimischer Produktion.“

Karsten Kleinjung
F&B Manager & Küchenchef

Finis Schwapas (Schwarzwälder Tapas) € 16,90

8 verschiedene regionale Köstlichkeiten
mit Brot und Butter ^(A,B,C,D,E,F,G,HI,L,K,L,M,N)

8 different regional delicacies with bread and butter

Les Tapas de „Fini“ (Tapas Forêt-Noire)

Carpaccio vom Hochschwarzwaldrind € 18,00

mit gehobeltem Parmesan ^(D,I1)

Beef carpaccio with parmesan

Carpaccio de bœuf élève en Forêt-Noire avec parmesan

5 Crostinis nach Fini's Art € 13,00

mit Tomate, Taleggio und Luftikus ^(D,L,I1)

Crostini with tomato, Taleggio cheese and regional sausage "Luftikus"

Crostini à la façon de „Fini“ avec tomate, fromage Taleggio et saucisse régionale "Luftikus"

Getränke-Tipp

In Deutschland fast ausschließlich im badischen Markgräflerland verbreitet. Seine Weine sind geprägt von zartem, weinigen Aroma, einfachem und angenehmen Charakter, der begleitet ist von einer milden und dennoch anregenden Säure.

Gutedel Weißwein 0,25 l 0,25 l € 6,50

Qualitätswein, trocken
Weingut Dr. Schneider

SPEISEKARTE

18:00 – 21:00 Uhr

Suppe des Tages	€ 6,50
Soup of the day / Potage du jour	
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Eierstich ^(A,D,E,I1)	€ 7,50
Beef broth with pancake stripes and eggs Bouillon de bœuf avec crêpes et des oeufs	
Beilagensalat vom Büffet ^(A,D,E,K,L,M)	€ 4,90
Different salads from the buffet / Salades de buffet	
Wiener Schnitzel ^(A,D,I1)	€ 14,00
Breaded calf escalope Escalope de veau panée	
Gebratene Maishähnchenbrust an Estragonsauce ^(D,E,G)	€ 13,00
Fried chicken breast with estragon Poitrine de poularde poêlée avec estragon	
Rumpsteak mit Kräuterbutter ^(D)	€ 19,00
Rump steak with herb-flavoured butter Rumsteak avec beurre aux fines herbes	
Schwarzwälder Bachforelle "Müllerin Art" ^(I1)	€ 14,00
Trout from Schweighof Truite meunière de Schweighof « façon meunière »	
Marinierte Riesengarnelen an Pernodsauce ^(C,G)	€ 16,00
Marinated king prawns with pernod sauce Gambas marinées avec sauce pernod	

Sie können aus folgenden Beilagen wählen:

- Erntefrisches Feldgemüse ^(D,E) € 3,50
Vegetables / Légumes
- Rahm Blattspinat ^(D) € 3,50
Spinach / Épinards
- Frühlingslauch ^(D) € 3,50
Spring onions / Poireau
- Kartoffelgratin ^(D) € 3,50
Potato gratin / Gratin de pommes de terre
- Bandnudeln ^(D,I1) € 3,50
Pasta / Pâtes
- Zweierlei Reis ^(D) € 3,50
Rice / Riz
- Pommes frites € 3,50
French fries / Pommes frites

Dessert des Tages € 7,00

Dessert of the day

Dessert du jour

Schwarzwälder Kirsch im Glas ^(A,D,G,I1) € 8,50

Black Forest cake in a glass

„Forêt-Noire“ en verre

Schokoladen Bananenparfait an Sommerfrüchten ^(A,D,G) € 9,00

Chocolate-Banana-Parfait with summer fruits

Parfait (chocolat et banane) avec des fruits

Allergene - allergens - allergènes:

A=Eier/eggs/œufs, B=Fisch/fish/poisson, C=Krebstiere/crustaceans/crustacés, D=Milch/milk/lait, E=Sellerie/celery/céleri, F=Sesamsamen/sesame seeds/graines de sésame, G=Schwefeldioxid/sulphur dioxide/sulfites H=Erdnüsse/peanuts/arachides, I1=Weizengluten, I2=Roggengluten, I3 Dinkelgluten, J=Lupine/lupines/lupin, K=Schalenfrüchte/edible nuts/fruits à coque, L=Senf/mustard/moutarde, M=Sojabohnen/soy/soja, N=Weichtiere/molluscs/mollusques

VESPERKARTE

12:00 – 22:00 Uhr

Kartoffelsuppe mit “Luftikus”-Wurst ^(D,E,I,16,17) € 6,50

Potato soup with regional sausage “Luftikus”

Soupe de pommes-de-terres avec saucisse régionale “Luftikus”

Hausgemachte Käsespätzle ^(A,D,L,I) € 9,50

mit Salatteller

Homemade cheese spaetzle with salad plate

Spaetzle maison au fromage avec assiette de salade

Flammenkuchen mit Speck und Zwiebeln ^(D,I,16,17,11) € 9,00

Tarte Flambee (Alsace pizza) with bacon and onions

Tarte flambée avec lard et oignons

Markgräfler Wurstsalat mit Brot und Butter ^(D,L,I) € 11,00

Regional sausage salad with bread and butter

Salade de cervelas régionale avec pain et beurre

Schwarzwälder Veschperbrettle ^(B,D,I,L,16,17) 1 Pers. € 13,00

2 Pers. € 26,00

Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^(A,D,I) € 14,50

mit Pommes frites und bunten Salatteller

Veal cutlet Vienna style with French fries and mixed salad

Escalope à la viennoise avec pommes frites et assiette de salades mélanges

Schwarzwälder Eisbecher ^(A,D) € 5,50

Ice-cream sundae black forest style

Coupe de glace Forêt-Noire

GETRÄNKEKARTE

Aperitif

Crémant d Alsace brut, Flaschengärung	0,1l	€ 6,90
Martini Bianco / Rosso / Dry / Rosé	4 cl	€ 4,90
Sherry Dry / Medium / Cream	5 cl	€ 4,90
Portwein Weiss / Rot	5 cl	€ 4,90
Campari Soda	4 cl	€ 6,50
Campari Orange	4 cl	€ 8,00
Pernord	4 cl	€ 4,90
Bloody Mary (Tomatensaft mit 4cl Wodka)		€ 8,90

Säfte & Nektar

Orange, Maracuja, Ananas, Grapefruit, Multivitamin, Johannisbeere, Apfel, Kirsch, Banane, Tomate	0,2 l	€ 3,00
	0,4 l	€ 4,90
Als Schorle mit Mineralwasser	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 3,90

Mineralwasser

Lieler Mineralwasser klassik, medium, naturell)	0,25 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 4,90

Limonaden

Coca Cola ^(1,3,9)	0,2 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,90
Coca Cola Light / Zero ^(1,3,9,12)	0,2 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,90
Fanta ^(1,3)	0,2 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,90
Schweppes, diverse Sorten ⁽¹⁰⁾	0,2 l	€-3,00

Waldhaus Bier vom Fass

Über 180 Jahre Familien- & Brautradition liegen hinter der Waldhausbrauerei. Das heißt für Waldhaus Bewährtes bewahren, ohne den Fortschritt aus den Augen zu verlieren. Denn Tradition hat nicht nur etwas mit dem Alter zu tun, sondern auch mit der Einstellung. Als Privatbrauerei wird das Handeln nicht von Aktienkursen oder Verwaltungsräten bestimmt, sondern von den Wünschen und der Zufriedenheit der Kunden. Die Waldhausbrauerei fühlt sich den Menschen der Region und der Umwelt persönlich verpflichtet. Ob als Hersteller feingehopfter Bierspezialitäten, als Arbeitgeber, als Förderer der regionalen Wirtschaft oder als Umweltschützer.

Waldhaus Pils	0,3 l	€ 3,00
	0,4 l	€ 3,70
Waldhaus Radler ^(2,11)	0,3 l	€ 3,00
	0,4 l	€ 3,70
Waldhaus Hefeweizen	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,40

Flaschenbier

Waldhaus Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 3,00
Waldhaus Pils naturtrüb	0,33 l	€ 3,00
Waldhaus Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,40
Dunkles Hefeweizen	0,5 l	€ 4,40

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁽⁹⁾	€ 2,70
Kännchen Kaffee ⁽⁹⁾	€ 4,50
Espresso ⁽⁹⁾	€ 2,50
Espresso doppio ⁽⁹⁾	€ 3,90
Cappuccino ⁽⁹⁾	€ 3,50
Latte macchiato ⁽⁹⁾	€ 3,50
Milchkaffee ⁽⁹⁾	€ 3,50

Schokolade

Tasse heiße oder kalte Schokolade	€ 3,50
-----------------------------------	--------

Tee

Glas Tee	€ 2,70
Kännchen Tee	€ 4,50

WEINKARTE

Unser Ziel ist es, Genuß und Kultur in heiterer Atmosphäre stilvoll zu verbinden. Und wo wäre dies leichter als im paradiesischen Markgräflerland, in Deutschlands Südwestecke zwischen Freiburg und Basel, denn hier strahlt die Sonne öfter und länger, sie verleiht den Menschen natürliche Heiterkeit und den Winzerdörfern ein südliches Flair.

Weingut Dr. Schneider, Müllheim-Zurzingen

Offene Weißweine

Gutedel, trocken	0,1 l	€ 3,30
Weingut Dr. Schneider	0,25 l	€ 6,50
Cuvée „Weißer Frosch“, trocken	0,1 l	€ 3,50
Weingut Dr. Schneider	0,25 l	€ 7,00
Weißer Burgunder, trocken	0,1 l	€ 3,90
Weingut Dr. Schneider	0,25 l	€ 7,50
Grauer Burgunder, trocken	0,1 l	€ 3,90
Weingut Dr. Schneider	0,25 l	€ 7,50
Weißer Burgunder, Kabinett feinherb	0,1 l	€ 3,90
Winzerkeller Auggener Schäf eG	0,25 l	€ 7,90
Riesling & Sauvignon blanc, trocken	0,1 l	€ 3,90
Weingut „Alde Gott“	0,25 l	€ 7,90
Weinschorle	0,25 l	€ 4,50

Offene Roséweine

Spätburgunder Weißherbst, feinherb	0,1 l	€ 2,90
Weingut Dr. Schneider	0,25 l	€ 5,90
Weinschorle	0,25 l	€ 4,50

Offene Rotweine

Spätburgunder, trocken	0,1 l	€ 3,90
Weingut Dr. Schneider	0,25 l	€ 7,50
Regent Barrique, trocken	0,1 l	€ 3,90
WG Britzingen eG-	0,25 l	€ 7,90
„Mauchener Sonnenstück“, feinherb	0,1 l	€ 3,90
WG Müllheim-Schliengen	0,25 l	€ 7,90
Merlot Le Anfore, trocken	0,1 l	€ 2,90
Gamballara / Italien	0,25 l	€ 5,90
Weinschorle vom Spätburgunder Rotwein	0,25 l	€ 4,90

Offene Schaumweine

Sekt „Prestige“ Cuvée, brut	0,1 l	€ 4,90
Crémant d'Alsace, brut klassische Flaschengärung	0,1 l	€ 6,90

Nur in der Champagne angebauter Schaumwein darf sich Champagner nennen. Doch in Frankreich wird auch in anderen Weinbauregionen Schaumwein erzeugt. Sofern dieser Schaumwein – wie bei Champagner – die zweite Gärung in der zum Verkauf kommenden Flasche durchführt, darf er sich Crémant nennen.

Die wichtigsten Crémants kommen aus dem Elsass, von der Loire und aus dem Burgund. Dort sind die Böden und das Klima anders als in der Champagne, was sich im Charakter dieser Schaumweine auch niederschlägt.

Ein weiterer Unterschied besteht in den zur Herstellung verwendeten Rebsorten. Champagner wird zu 99% aus den Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier hergestellt. Für Crémant kommen je nach Region andere Rebsorten zum Einsatz. An der Loire wird oft Chenin Blanc verwendet, im Elsass Pinot Gris, Pinot Blanc, Riesling und andere weiße Rebsorten. Da ist es keine Überraschung, dass ein im Charakter hochwertiger Schaumwein entsteht.

Oft hört man, dass Crémant nach der gleichen Methode wie Champagner hergestellt wird. Dies stimmt, sofern man nur die Flaschengärung betrachtet. Doch es gibt dennoch auch hier wichtige und qualitätsrelevante Unterschiede.

- Für Champagner dürfen aus 160 kg Trauben maximal 102 Liter Wein gepresst werden. Bei vielen guten Erzeugern sind es oft aber nur 82 Liter.
- Für Crémant darf man aus 150 kg Trauben maximal 100 Liter Wein erzeugen.

Flaschenweine Weiß

2014	Gutedel Qualitätswein trocken Weingut Dr. Schneider, Müllheim-Zurzingen	0,75 l	€ 18,90
2014	Britzinger Sonnhole Sauvignon blanc Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Britzingen eG	0,75 l	€ 19,90
2015	Chardonnay Qualitätswein trocken Weingut Dr. Schneider, Müllheim-Zurzingen	0,75 l	€ 29,90
2016	Weißer Burgunder Edition No. 3 Kabinett trocken Winzerkeller Auggener Schäf eG	0,75 l	€ 24,90
2014	Grauer Burgunder Edition No. 5 Qualitätswein trocken Winzerkeller Auggener Schäf eG	0,75 l	€ 31,90

Flaschenweine Rosé

2015	Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken Weingut Dr. Schneider, Müllheim-Zurzingen	0,75 l	€ 19,90
2013	Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Britzingen eG	0,75 l	€ 21,90

Rotwein aus Deutschland

2015	Spätburgunder „Rot & Süß“ Qualitätswein lieblich Alde Gott Winzer Schwarzwald eG,	0,75 l	€ 24,90
2014	Mauchener Sonnenstück Spätburgunder Qualitätswein trocken Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim e.G.	0,75 l	€ 25,40
2012	Spätburgunder Barrique Qualitätswein trocken Weingut Dr. Schneider, Müllheim-Zurzingen	0,75 l	€ 27,90
2012	Cuvée Edition Antoine Qualitätswein trocken Weingut Dr. Schneider, Müllheim-Zurzingen	0,75 l	€ 49,80
2013	Nebbiolo Edition No. 5 Qualitätswein trocken Winzerkeller Auggener Schäf eG	0,75 l	€ 49,80
2011	CALMO Rotwein Cuvée aus Syrah, Cabernet Sauvignon St.Laurent und Merlot Qualitätswein trocken Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen	0,75 l	€ 54,90

Rotwein aus Europa

2013	Montepulciano D'Abruzzo trocken Cipresso, Abruzzo / Italien	0,75 l	€ 27,90
2014	Hécula Tinto Monastrell Trocken Bodegas Castano, Yecla / Spanien	0,75 l	€ 29,80
2013	Fabelhaft Trocken Niepoort, Duoro / Portugal	0,75 l	€ 38,90
2012	Rioja Baron de Ley Reserva, trocken Bodegas Baron de Ley / Spanien	0,75 l	€ 41,90

Schaumwein

Sekt „Prestige“ Cuvée, brut	0,7 l	€ 24,90
Crémant d'Alsace, brut klassische Flaschengärung	0,7 l	€ 39,90
Crémant Pinot de Noir, brut Winzersekt aus Laufen	0,7 l	€ 49,90

Champagner

Lanson „Black Label“, brut	0,7 l	€ 79,00
Veuve Clicquot, brut	0,7 l	€ 99,00

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmitteln, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 Chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13n gewachste Oberfläche, 14 mit Taurin, 15 Sulfiere, 16 Nitritpökelsalz, 17 Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), 18 E 621, 19 Stabilisator E 450