



# Herzlich willkommen im Merlin Merzhausen

Wir entführen Euch auf eine zauberhafte Reise durch traditionelle, saisonale Klassiker der Region Südbaden, clever verbunden mit internationalen Spezialitäten.

Ideal als Vorspeise laden unsere beliebten, selbstgemachten Suppen und auch Tapas ein.

Gefolgt von unseren spannenden, veganen Bowl-Variationen und der Hauptvorstellung des großen Magiers

Genießt am Ende hausgemachte saisonale Desserts wie unser hausgemachtes Tiramisu oder werft einen Blick in unsere Hof-Eiskarte, mit ihrem Ursprung am Mundenhof.

Erlesene Weine oder natürlich auch das Bier vom Fass bieten wir Euch passend zu Eurer Speisenauswahl an.

**Einen guten Appetit wünscht Euch das Merlin-Team.**

## Empfehlung des Hauses

### „Merlin-Teller“

Rumpsteak 250 gr., Garnelenspieß auf Rahmwirsing, Kartoffelpüree,  
Knoblauchbutter und Jus

41 €

### Tagliatelle „Lachs“

an Zitronengrassauce, Kirschtomaten, Zucchini, Parmesan

19 €

**Bitte beachtet, dass eine Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20 € möglich ist!**

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

# DAS MERLIN Vorspeisen & kleine Zaubereien



Zu allen unseren kleinen Zaubereien servieren wir Euch, feines Brot aus der Backstube der Bäckerei Lay.

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan & Vinaigrette 14 €

*Vegi* Büffelmozzarella, Tomate, Balsamico, Basilikum 13 €

*Vegan* Tabouleh-Salat 9 €

Schwarzer Beluga-Linsen-Salat mit geräuchertem Forellenfilet & Wasabi-Joghurt-Dipp 14 €

Oktopus-Salat an mediterranem Dressing 15 €

*Vegi* Merlin`s Tapas-Mix (vegetarisch oder mit Salami & Schinken)

Oliven, Kräuterquark, marinierte Paprikahälften, getrocknete Tomaten, marinierte Champignons, marinierte Zucchini, mariniertes Schafskäse, Rucola

**klein/groß 11 € / 15 €**

-> mit Chorizo & Schwarzwälder Schinken

**4 € / 5 € Aufpreis**

Für Umbestellungen auf unserer gesamten Speisekarten berechnen wir aufgrund des geistigen Mehraufwands unter Berücksichtigung von Alter, Stress & Angebot jeweils 1,50 € .  
Folgende Beilagenoptionen bieten wir Euch bei uns im Haus an:

...selbstgemachtes Kartoffelgratin, Pasta, selbstgemachtes Kartoffelpüree, Reis, Grillgemüse

.....  
Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!



## Merlins Bowls

alle unsere Produkte beziehen wir von einem regionalen Metzger unseres Vertrauens

### VEGAN

„Der wilde Quinoa“ ...gebratene Süßkartoffel, Tzatziki, Blattspinat, Balsamico-Champignons, Radieschen, Honig-Senf-Dressing 15 €

### VEGAN

„Die kichernde Erbse“ ... Basmatiwildreis, Humus, Erbsen-Guacamole, Edamame, gebratene Paprika, Tahinisauce 15 €

### VEGAN

„Die freche Linse“ ... Belugalinsensalat, Couscous, frische Paprika, gebratene Zucchini, Linsen-Nudeln, Tomaten-Mango-Salsa 15 €

Alle unsere Bowls können mit folgenden Top-Ups bestellt werden:

- Marinierte Lachswürfel + 7 €
- Gegrillte Hähnchenstreifen süß-sauer + 6 €
- Gegrillte Rinderstreifen + 7 €
- Gegrillte Kräutergarnelen + 6 €



## Saisonale Zauberei

Zusätzlich zu unserer regulären Speisekarte bieten wir Euch hier eine wechselnde Karte mit regionalen Gerichten an.

Bärlauchsuppe 8,0 €  
...mit gebratenen Kräuter-Garnelen 9,5 €

Tagliatelle mit Bärlauch-Pesto, grünem Spargel, Kirschtomaten 17 €  
...auf Wunsch auch **VEGAN** möglich.

Bärlauch-Risotto mit grünem Spargel, Kirschtomaten 19 €  
... zusätzlich mit gebratenen Kräuter-Garnelen: 23 €

.....  
Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

**DAS MERLIN**  **vom Magier**  
 ... große Hauptvorstellung

<b>Merlin Teller, Rumpsteak 250 gr., Garnelenspieß auf Rahmwirsing, Kartoffelpüree, Knoblauchbutter und Jus</b>	<b>41 €</b>
<b>Thunfischsteak, natur gebraten, mit Kimchi, Grillgemüse &amp; Reis</b>	<b>36 €</b>
<b>Lachsfilet an Zitronengrassauce mit Basmati-Wild-Reis &amp; Gemüse</b>	<b>27 €</b>
<b>Natur gebratenes Hähnchenschnitzel, auf tomatisierten Tagliatelle &amp; Grillgemüse</b>	<b>22 €</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelgratin &amp; Gemüsevariation</b>	<b>25 €</b>
<b>Black Angus Rumpsteak 250 gr. mit Bacon-Onion-Marmelade, dazu <u>eine</u> Deiner Lieblingsbeilagen:</b>	
<b>Kartoffelgratin, Pasta, Kartoffelpüree, Gemüse, Reis <u>und</u> einer Sauce nach Wahl: Jus, Pfefferrahm, Kräuterbutter</b>	<b>35 €</b>
<i>Vegi</i> <b>Selbstgemachtes Kartoffelgratin mit Kräuterquark, Grill-Gemüse</b>	<b>17 €</b>
<b>Tagliatelle „Lachs“ an Zitronengrassauce, Kirschtomaten, Zucchini</b>	<b>19 €</b>
<b>Tagliatelle „Irish-Pub“, mit gebratenen Rindfleischstreifen und Whiskey-Pfeffersauce</b>	<b>19 €</b>
<b>Flammkuchen „Schwarzwälder Art“, Speck und Zwiebeln</b>	<b>13 €</b>
<i>Vegi</i> <b>Flammkuchen „Münster- Markt“, Tomaten, Pesto, Rucola, Schafskäse</b>	<b>13 €</b>
<b>Flammkuchen „Chorizo“, Tomaten, rote Zwiebeln, Paprika, Rucola</b>	<b>14 €</b>
<b>Flammkuchen „Lachs“, Tomaten, Frühlingszwiebeln</b>	<b>15 €</b>

.....  
 Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!



## Speziell für kleine Zauberlehrlinge

Mit unseren Malstiften und Büchern vergeht die Wartezeit auf Schweinchen Babe und Co. wie im Flug. Wir bringen Euch das gerne.

„Tarzan“, Tagliatelle mit Tomatensauce	8 €
„Donald Duck“, Hähnchenfilet, natur gebraten, Kartoffelpüree, Jus	12 €
„Elsa, die Eiskönigin“, 2 Kugeln Hofeis mit Sahne & Schokosauce	5 €



## Süß verzaubert

Eine kleine Versuchung zum Schluss

Das berühmte „Hof-Eis“ der Schwarzwälder Eismanufaktur mit Ihrem Ursprung am Mundenhof Freiburg versorgt uns mit erlesenen Eisspezialitäten.

**Eissorten:** Vanille, Schokolade, Joghurt

**Eissorbet:** Erdbeersorbet, Waldfruchtsorbet, Zitronensorbet

1 große Kugel Hof-Eis mit Sahne	2,50 €
Merlins-Zauberkelch, 1 Schokoladeneis, 2 Vanilleeis, Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne	7,90 €
Tiramisu klassisch, Unser selbstgemachtes Tiramisu ist ohne Alkohol und ohne Ei zubereitet, feinste Espresso-Bohnen der Rösterei Schwarzwild verleihen ein einzigartiges Aroma	6,90 €
Merlin 's Himbeer-Griesbrei-Glück	6,00 €
Waldfruchtsorbet auf Sekt Erfrischender Prosecco-Rosé mit fruchtigem Eissorbet	5,90 €
Zitronensorbet auf Sekt Feines, saisonales Eissorbet im Glas, Privatsektkellerei Geldermann Superb Extra Trocken	5,90 €
Weißburgunder Beerenauslese edelsüß, Weingut Franz Herbst 0,1 l	4,00 €

Feinster Dessertwein aus dem Markgräfler Land. Fruchtiges Aroma und edelste Süße.

.....  
Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!