



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 's Fischteller“

Thunfischsteak., gegrillter Lachs und Kabeljau
mit Basmati-Wildreis & Grillgemüse

39 €

Tagliatelle „Lachs“

an Zitronengrassauce, Kirschtomaten, Zucchini, Parmesan

21 €

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

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



Aus dem Zauberkessel

Unsere Suppen und Consommés werden mit viel Liebe aus regionalen Produkten für Euch zubereitet.

Selbstgemachte Rinder-Consommé mit Flädle 9,5 €

Suppe der Saison 8 €
... unser Service berät Euch gerne



Erfrischendes ausm Gärtchen

alle Salate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing.

Ihr könnt auch unsere beiden veganen Alternativen bestellen:

- hausgemachtes Balsamico-Dressing oder Honig-Senf-Vinaigrette -

Vegi **Wildkräutersalat** ^{1,5} klein / groß 9 € / 12 €

Vegi **Wildkräutersalat mit warmen Ziegenfrischkäse und Honig im Filoteig** 18 €

Wildkräutersalat mit Rinderstreifen ^{1,5} 20 €

Wildkräutersalat mit marinierten Putenstreifen, süß-sauer 19 €

Beilagensalat mit Wildkräutern 4,5 €

.....
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 Putenstreifen süß-sauer + 6 €
- Gegrillte Rinderstreifen + 8 €
- Gegrillte Kräutergarnelen + 7 €



Saisonale Zauberei

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

Kürbis-Ingwer-Süppchen 8,0 €
...mit gebratenen Kräuter-Garnelen 9,5 €

Hirschragout mit Kartoffelgratin & Apfelrotkraut 28 €

Rinderroulade mit Spätzle & Apfelrotkraut 27 €

Badischer Rindfleischsalat, natur, leicht pikant, mit Pommes 21 €

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

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

Merlin 's Fischteller , Thunfischsteak., gegrillter Lachs und Kabeljau mit Basmati-Wildreis & Grillgemüse	39 €
Thunfischsteak , natur gebraten, mit Kimchi, Grillgemüse & Reis	36 €
Lachsfilet an Zitronengrassauce mit Tagliatelle & Gemüse	29 €
Schnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes <u>oder</u> Salat und Jus	19 €
Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle & Beilagensalat	28 €
Black Angus Rumpsteak 250 gr. , dazu <u>eine</u> Deiner Lieblingsbeilagen: Kartoffelgratin, Pasta, Pommes, Gemüse, Reis, Spätzle <u>und</u> einer Sauce nach Wahl: Jus, Pfefferrahm, Kräuterbutter	36 €
<i>Vegi</i> Selbstgemachtes Kartoffelgratin mit Kräuterquark, Grill-Gemüse	17 €
Tagliatelle „Lachs“ an Zitronengrassauce, Kirschtomaten, Zucchini	21 €
Tagliatelle „Irish-Pub“ , mit gebratenen Rindfleischstreifen und Whiskey-Pfeffersauce	21 €
Flammkuchen „Schwarzwälder Art“ , Speck und Zwiebeln	13 €
<i>Vegi</i> Flammkuchen „Münster- Markt“ , Tomaten, Pesto, Rucola, Schafskäse	13 €
Flammkuchen „Chorizo“ , Tomaten, rote Zwiebeln, Paprika, Rucola	14 €
Flammkuchen „Lachs“ , Tomaten, Frühlingszwiebeln	15 €
Portion Pommes mit Ketchup und Mayo	6 €

.....
 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“, Spätzle mit Bratensoße	8 €
„Schweinchen Babe“, paniertes Schnitzel mit Pommes, Jus	12 €
„Elsa, die Eiskönigin“, 2 Kugeln Hofeis mit Sahne & Schokosauce	5 €

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



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.

Eisorten: Vanille, Schokolade, Joghurt

Eissorbet: Erdbeersorbet, Waldfruchtsorbet, Zitronensorbet

1 große Kugel Hof-Eis mit Sahne 2,50 €

Merlins-Zauberkelch, 8,50 €

1 Schokoladeneis, 2 Vanilleeis, Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne

Tiramisu klassisch, 7,50 €

Unser selbstgemachtes Tiramisu ist ohne Alkohol und ohne Ei zubereitet, feinste Espressobohnen der Rösterei Schwarzwild verleihen ein einzigartiges Aroma

Mascarpone-Limetten-Creme im Glas 7,50 €

Hausgemachte Merlin-Waffeln

Feinstes Mandelaroma, regionales Mehl aus der Adlermühle am Kaiserstuhl und unser **belgisches Waffeleisen**. Eine traditionsreiche Kombination.

1 Waffel mit Puderzucker 5,50 €

1 Waffel mit Schokosauce und Sahne 6,00 €

1 Waffel mit Apfelmus 6,50 €

1 Waffel mit Vanille-Eis & Sahne 7,50 €

Waldfruchtsorbet auf Sekt 6,50 €

Erfrischender Prosecco-Rosé mit fruchtigem Eissorbet

Zitronensorbet auf Sekt 6,50 €

Feines, saisonales Eissorbet im Glas, Privatsektkellerei Geldermann Superb Extra Trocken

Weißburgunder Beerenauslese edelsüß, Weingut Franz Herbster 0,1 l 5,00 €

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

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!