



# 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

**23 €**

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



## Vorspeisen & kleine Zaubereien

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

**Garnelen-Pfännchen**, Garnelen in Weißwein-Kräutersud **13 €**

*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 12 € / 16 €**

**-> 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:

...Pommes, Pasta, Spätzle, Reis, Grillgemüse, Kartoffelgratin

.....  
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 €

.....  
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 oder Salat und Jus **19 €**

**Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle & Beilagensalat** **28 €**

**Black Angus Rumpsteak 250 gr.**, dazu eine Deiner Lieblingsbeilagen:

Kartoffelgratin, Pasta, Pommes, Gemüse, Reis, Spätzle  
und einer Sauce nach Wahl: Jus, Pfefferrahm, Kräuterbutter **37 €**

*Vegi*

**Selbstgemachtes Kartoffelgratin** mit Kräuterquark, Grill-Gemüse **17 €**

**Tagliatelle „Lachs“** an Zitronengrassauce, Kirschtomaten, Zucchini **23 €**

**Tagliatelle „Irish-Pub“**, mit gebratenen Rindfleischstreifen und Whiskey-Pfeffersauce **23 €**

**Flammkuchen „Schwarzwälder Art“**, Speck und Zwiebeln **14 €**

*Vegi*

**Flammkuchen „Münster- Markt“**, Tomaten, Pesto, Rucola, Schafskäse **14 €**

**Flammkuchen „Chorizo“**, Tomaten, rote Zwiebeln, Paprika, Rucola **15 €**

**Flammkuchen „Lachs“**, Tomaten, Frühlingszwiebeln **16 €**

**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.

**Eissorten:** Vanille, Schokolade, Joghurt

**Eissorbet:** Erdbeersorbet, Waldfruchtsorbet, Zitronensorbet

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

**Merlins-Zauberkegelch,** 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!



## 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,** 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 Waffleisen**. 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** 7,50 €

Feines, saisonales Eissorbet im Glas mit Cremant

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