



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 „Irish Pub“

mit gebratenen Rindfleischstreifen und Whiskey-Pfeffersauce

24 €

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



Vorspeisen & kleine Zaubereien

Rinderkraftbrühe, geklärt mit Flädle 9 €

Garnelen-Pfännchen , Garnelen im Weißwein-Kräutersud 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, Zucchini, Schafskäse, Rucola

klein/groß 12 € / 16 €

-> mit Chorizo & Schwarzwälder Schinken

4 € / 5 € Aufpreis



Erfrischendes ausm Gärtchen

alle Salate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing.

Ihr könnt auch unsere beiden **anderen Alternativen** bestellen:

- hausgemachtes Balsamico-Dressing(vegan) **oder** Honig-Senf-Vinaigrette

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

mit warmen Ziegenfrischkäse und Honig im Filoteig 18 €

mit marinierten Putenstreifen, süß-sauer 19 €

mit Rinderstreifen ^{1,5} 21 €

Beilagensalat mit Wildkräutern 4,50 €

.....
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 7,5 €
...mit gebratenen Kräuter-Garnelen 10,5 €

Feldsalat mit gebratenem Speck und Croutons kl./gr. 9 € / 14 €

Feldsalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen und Parmesan kl./gr. 9 € / 14 €

Hirschragout mit Kartoffelgratin & Apfelrotkraut 28 €

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

Merlin 's Fischteller, Thunfischsteak., gegrillter Lachs und Kabeljau
mit Basmati-Wildreis & Grillgemüse **39 €**

Thunfischsteak, natur gebraten, mit Kimchi, Grillgemüse & Reis **36 €**

Schnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes oder Salat und Jus **19 €**

Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle & Beilagensalat **28 €**

Leberle geröstet oder sauer mit Brägele **19 €**

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 **24 €**

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

Die Eismanufaktur San Marco in Tuningen versorgt uns mit erlesenen Eisspezialitäten.

Eisorten: Vanille, Schokolade, Joghurt

Eissorbet: Erdbeersorbet, Waldfruchtsorbet, Zitronensorbet

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

Merlins-Zauberkehlch, 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

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