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 San Marco-Eiskarte, mit ihrem Ursprung in Tuningen.

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,
gebratene Paprika, Zucchini, Zuckerschoten und Aubergine
25 €

Einkehren… Wohlfühlen… Genießen!

Vorspeisen & kleine Zaubereien

Garnelen-Pfännchen , Garnelen im Weißwein-Kräutersud (7 St.) **15 €**

Rinderkraftbrühe, geklärt mit Flädle **9,50 €**

Calamares a la romana (frittiert) mit Zitrone und Aioli **11 €**

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

für 1-2 oder 3-4 Personen **klein/groß 12 € / 16 €**

-> mit Chorizo & Schwarzwälder Schinken kl./gr, 4 € / 6 € 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

Vegi **Wildkräutersalat** [1, 5] klein / groß **9 € / 13 €**

Wildkräutersalat ….

Vegi
mit gebratenen Champignons und Kräuterquark[1, 5] **17 €**
mit warmen Ziegenfrischkäse und Honig im Filoteig **18 €**
mit Lachsfilet an Zitronengrassauce **21 €**
mit marinierten Putenstreifen, süß-sauer **19 €**
mit Rinderstreifen [1, 5] **22 €**

Beilagensalat mit Wildkräutern **4,50 €**

Einkehren… Wohlfühlen… Genießen!

Merlins Bowls

VEGAN „Der wilde Quinoa“…gebratene Süßkartoffel, Tzatziki, Belugalinsensalat, Balsamico-Champignons, Quinoa und gebratene Paprika (alles kalt bis auf die Süßkartoffeln) 15 €

VEGAN „Die kichernde Erbse“… Basmatiwildreis, Humus, Erbsen-Guacamole, Edamame, gebratene Paprika, Tahinisauce (alles kalt bis auf den Reis) 15 €

Alle unsere Bowls sind kalt bis auf jeweils eine rot markierte Komponente und können mit folgenden Top-Ups bestellt werden:

- Marinierte Lachswürfel + 7 €
- Gegrillte Putenstreifen süß-sauer + 6 €
- Gegrillte Rinderstreifen + 8 €
- Gegrillte Kräutergarnelen + 7 €
- No meat balls Weizenschrot/Soja und Kichererbsen/Bulgur vegan + 6 €

Neu

Warme Bowl mit Basmati-Wildreis, Tahinsauce, Granatapfelkernen, Grillgemüse mit Edamame und :

Putenstreifen süß/sauer 19 €

Marinierte, gebratene Lachswürfel 20 €

Gegrillte Rinderstreifen 21 €

Gebratene Kräutergarnelen 20 €

oder VEGAN mit No Meatballs (Weizenschrot/Soja) und Kichererbsen/Bulgur Bällchen 19 €

Einkehren… Wohlfühlen… Genießen!

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.**	**11 € / 15 €**
Feldsalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen und Parmesan	**kl./gr.**	**11 € / 15 €**
Feldsalat mit gebratener Entenbrust an Portwein-Orangensauce		**23 €**
Feldsalat als Beilagensalat		**5,50 €**

vom Magier

… große Hauptvorstellung

Merlin´s Fischteller, Thunfischsteak., gegrillter Lachs und Kabeljau mit Basmati-Wildreis & Grillgemüse	**39 €**
Thunfischsteak, natur gebraten, mit Kimchi, Grillgemüse & Reis nur in Garstufe englisch oder englisch medium	**36 €**
Calamares a la romana (frittiert) mit Zitrone und Aioli	**18 €**
Schnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes **oder** Salat und Jus	**19 €**
Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle & Beilagensalat	**29 €**
Hirschragout, leicht schokoladisiert mit Spätzle und Rotkraut	**28 €**

Einkehren… Wohlfühlen… Genießen!

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

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

Entenbrust mit Gratin und Grillgemüse an Portwein-Orangensauce **26 €**

Selbstgemachtes Kartoffelgratin mit Kräuterquark, Grill-Gemüse **18 €**

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

Tagliatelle „Irish-Pub“, mit gebratenen Rindfleischstreifen, Paprika, Zucchini und Zuckerschoten an Whiskey-Pfeffersauce **25 €**

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

Rindfleischsalat pikant mit Brägele oder Pommes **21 €**

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 €**

DAS MERLIN

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.

Eissorten: Vanille, Schokolade, Joghurt
Eissorbet: Erdbeersorbet, Waldfruchtsorbet, Zitronensorbet

1 große Kugel San Marco-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

Einkehren… Wohlfühlen… Genießen!