

**MERK**  
*Mahl*  
**CAFÉ – RESTAURANT – BAR**

**Herzlich Willkommen, wir freuen uns das Sie da sind**

Ihre Gastgeber sind:

**Unser Küchenchef Björn Westeppe**

bringt mit über 20 Jahren Berufserfahrung aus großen Küchen der Sternegastronomie, wie auf Schloss Hotel Huguenpoet und im Landhaus Spatzenhof viel Feingefühl für frische Zutaten, Geschmacksvielfalt und Genussmomente mit und versteht es sehr gut, Ihren Gaumen zu überraschen und zu verwöhnen.

**Unser Restaurantleiter Jörgen Jacobi**

hat seine Passion zur Gastronomie schon mit 14 Jahren in der Genießer Region Breisgau gefunden. Nach der klassischen Ausbildung zum Hotelfachmann in Gruitzen, erweiterte er sein Fachwissen in verschiedenen Gastronomien und berät Sie nun hier im merk.Mahl. Egal ob Speisen- und Getränkeauswahl, oder Fragen zu privaten Feierlichkeiten.

Unsere gemeinsamen Werte sind:

**Klassisch & Kreativ**

**Tagesfrisch & Regional**

**Leidenschaft & Engagement**

Wir bieten vom kleinen Snack bis zum großen Menü,  
von der Wiese über das Wasser bis zur Wurzel  
ein abwechslungsreiches Angebot und  
passen unsere Speisekarte regelmäßig saisonal an.

Öffnungszeiten:

Montag ab 18:00 Uhr

Dienstag bis Samstag ab 12:00 Uhr

Sonntag und Feiertag 12- 19 Uhr Küche 12- 14:30 Uhr

[www.merkmahl.de](http://www.merkmahl.de) 0211-8285690 [info@merkmahl.de](mailto:info@merkmahl.de)

**MERK**  
*Mahl*  
**CAFÉ – RESTAURANT – BAR**

## **Vorspeisen**

### **Niederrheinischer Feldsalat**

frisch vom Markt mit Kartoffeldressing  
Croutons und krossem Speck

6

### **Lachstatar**

Tatar vom hausgebeiztem Lachs  
mit kleinen Reibekuchen und Wildkräutersalat

9

### **Carpaccio vom Weideochsen**

mit Basilikum- Pesto  
Parmesanspänen und Wildkräuterspitzen

10

## **Suppen**

### **Steinpilz Essenz**

kräftige Essenz vom Steinpilz  
mit kleinen Pilzen und Kräuter - Klößchen

8

### **Kürbis Suppe mit Kokos**

Kräftiger Butternut Kürbis mit Kokosmilch  
Kürbiskernöl und geröstete Kürbis Kerne

8

**MERK**  
*Mahl*  
**CAFÉ – RESTAURANT – BAR**

**Klassiker**

**Duett von Zander und Blutwurst**  
mit Butterschaum,  
cremigem Weinsauerkraut und Kartoffelstampf  
22

**Wiener Schnitzel**  
Klassisches Schnitzel vom Kalb  
mit lauwarmen Kartoffel- Gurkensalat und Preiselbeeren  
26

**Caesar Salat**  
Romanasalat mit Parmesandressing, Croutons,  
Sardellen Filets und gratiniertem Ziegenfrischkäse  
16

**Feste feiern**

**... wie sie fallen!**

Planen Sie auch gerade Ihren Geburtstag,  
Taufe das Geschäfts-jubiläum oder Ihre Hochzeit?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Zusammen mit Ihnen organisieren wir Ihr schönstes Fest.  
Für jeden Anlass bieten wir Ihnen den richtigen Rahmen.  
Ein ansprechendes Ambiente sorgt für die richtige Stimmung.  
Unser erstklassiger Service ist ein solider Garant für Ihre Feier.

Ob Sie mit 10 oder 100 Personen feiern möchten,  
ob Sie einen Galaabend mit Ihren Gästen,  
einen Cocktailempfang mit einem Flying Buffet,  
ein romantisches Hochzeitsfest mit einem köstlichen Menü  
oder eine lockere Geburtstagsfeier planen,  
sprechen Sie uns einfach an und vertrauen Sie  
auf unser Können und unsere tausendfache Erfahrung.

Ihr merk.Mahl

**MERK**  
*Mahl*  
**CAFÉ – RESTAURANT – BAR**

**Hauptgerichte**

**Erbsen Ravioli**

junge Erbse und Minze mit Walnusschaum  
gebratene Shi Take Pilze und Wildkräuterspitzen

18

**Black Angus Rinderfilet**

mit Pfefferjus und gebratenem Pak Choi  
hausgemachte Pommes frites

180g 29|250g 39

**Rheinischer Sauerbraten**

vom Weideochsen mit Rosinen und Johannisbeeren- Rotkohl  
Apfelmus und Kartoffelklößen

29

**Düsseldorfer Senfrostbraten**

Rumpsteak mit Senfkräuterkruste,  
gebratenem grünen Spargel und Rosmarin Kartoffeln

28

MERK  
*Mahl*  
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

**Dessert**

**Strudel „Mahl anders“**

Berlepsch Apfel, Vanille und Rosinen  
im Wiener Strudelteig gebacken  
mit Mandelbiskuit und Apfelsorbet

10

**Crème Brûlée**

mit Tahiti Vanille und Pflaumensorbet

8

**Französischer Rohmilchkäse**

vom Käse Affineur Waltmann

Feigensenf | Trauben | Orangensenf | Steinofenbrot

klein 8 | groß 14

**Kugel Eis**

Bitte fragen Sie nach unseren Sorten

Je Kugel 2

**Kugel Sorbet**

Bitte Fragen Sie nach unseren Sorten

Je Kugel 2

**MERK**  
*Mahl*  
**CAFÉ – RESTAURANT – BAR**

**Kreativ**

**Im Salzteig gebackener Sellerie**

Mousse | Staudensellerie | Berlepsch | Rote Zwiebelmarmelade  
Wildkräuterspitzen | Makrele | Champagner Essig  
10

**Bergischer Grünkohl**

Grünkohlsalat | Dijon Senf | Traubenkernöl  
Bitterorange | geräucherte Entenbrust  
10

**„Skrei“ Birne Bohne Speck**

Winterkabeljau | Abate Birne | Bohnenpüree  
Bohnenkerne | Ofentomate | Speck  
26

**Eifler Hirsch**

Rosa gereifter Hirschrücken  
Preiselbeer Jus | Petersilienwurzel | gelber Romanesco  
gebratener Serviettenknödel  
32

**Ganache Dulcey**

weiße Valrhona Schokolade | Haselnuss | Gewürz Orange  
Blutorange | Grapefruit | Minze  
10

MERK  
*Mahl*  
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

## MENÜ

### **Im Salzteig gebackener Sellerie**

Mousse | Staudensellerie | Berlepsch | Rote Zwiebelmarmelade  
Wildkräuterspitzen | Makrele | Champagner Essig

---

### **„Skrei“ Birne Bohne Speck**

Winterkabeljau | Abate Birne | Bohnenpüree  
Bohnenkerne | Ofentomate | Speck

---

### **Eifler Hirsch**

Rosa gereifter Hirschrücken  
Preiselbeer Jus | Petersilienwurzel | gelber Romanesco  
gebratener Serviettenknödel

---

### **Strudel „Mahl anders“**

Berlepsch | Madagaskar Vanille | Wiener Strudelteig  
Mandelbiskuit | Rosinen | Apfelsorbet

3 Gang 47  
(ohne Kabeljau)  
4 Gang 56

Lieber Gast, unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen.  
Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.

MERK  
*Mahl*  
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

## Menü Vegetarisch

### Im Salzteig gebackener Sellerie

Mousse | Staudensellerie | Berlepsch | Rote Zwiebelmarmelade  
Wildkräuterspitzen | Champagner Essig

---

### Bergischer Grünkohl

Grünkohlsalat | Dijon Senf  
Traubenkernöl | Bitterorange

---

### Erbsen Ravioli

junge Erbse und Minze | Walnusschaum  
gebratene Shi Take Pilze | Erbsen Graß | Ofentomate

---

### Crème Brûlée

Tahiti Vanille | Pflaumensorbet

3 Gang 32  
(ohne Grünkohl)  
4 Gang 39



MERK  
*Mahl*  
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

## Aperitif

	Liter   €
Prosecco Conca d' Oro 6	0,10   5,00 0,75   29,0
Pommery Champagner 6	0,10   12,0 0,75   79,0
Martini Bianco 6	0,04   6,00
Sandeman Sherry 6	0,04   5,50
Campari Orange Campari 2   Orangensaft	0,20   6,00
Crodino Aperetivo <u>non alcolica</u>   Orange   Soda	6,00
Crodino Ingwer Aperetivo <u>non alcolica</u>   Ingwer   Soda	6,00
Lillet blanc Lillet 6   Weintrauben   Traubensaft   Prosecco 6	6,50
Cucumber Gurke   Ginger Ale   Soda   Prosecco 6	6,50