

TEMPEL

Restaurant
Dinner

18.00 Uhr - 21.00 Uhr

Unsere Speisen werden sorgfältig, nachhaltig und frisch zubereitet.
Die Portionsgrößen unserer Speisen entsprechen einer Vorspeise, bzw. einem Zwischengang.
Bei uns findet Ihr keine klassisch badischen Hauptgangportionen. Je nach Hunger, empfehlen wir euch,
mehrere Gerichte nacheinander oder zusammen zu bestellen.
Ihr könnt jederzeit nachbestellen und euch begleitende Getränke und Weine empfehlen lassen.
Lasst euch inspirieren!

Viel Spaß wünscht das Tempel-Team

Vegetarisch

Winter-Salat mit Kräutern

Tempel Dressing/gepickeltes Gemüse/Apfel
9,5

Gebackenes Ei vom Guckert Hof

Pfefferschaum/Crèmespinat/Nußbutter-Kartoffelpüree
13

Kleiner Gemüsegarten

Falafel/Hummus/Miso
13

Fisch

Geflämmter und gebeizter Bachsaibling

Miso/Kürbis/Bayerische Garnele
19

Fischeintopf „Tempel Style“

Saibling/Forelle/Aal/Zander
22

Vitello Forello

Kalb/Forelle//Kapern
19

Tagessuppe

Bei uns immer Vegi ☺

9,5

Fleisch

Linseneintopf mit Rind

Onsenei/Bohnen/Kernöl
14

Badischer Schäufele³ Burger

Grillsauce/Speckkraut/Bergkäse
14

Geschmort`s und Gebratenes

1844 Sauce/Cassis-Rotkohl/Kartoffeliges
24

Dessert

Topfenknödel mit Briochebrösel

Aprikose/Nougat/Sauerrahm
11

Eierpfannkuchen „Kaiserschmarrn Style“

(dauert ca. 20 min)
Vanilleschaum/Kompott/Eis
Ab 2 Personen, p.P. 12

Tempel Eis/Sorbet

3

Lust auf Überraschung?

Gerne servieren wir Euch tischweise ein Menü

3 Gang 46

4 Gang 56

³ Konservierungsstoff

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.