

# Maltes

## hidden kitchen

---

—RESTAURANT—  
**STUBE**

vom 11. bis 14. Februar 2026

### Die Idee:

Judith & Malte sind aus dem Haus und dürfen gerade in Kenia kochen. Nun haben wir uns gedacht: „Wie wäre es mit einem kleinen Pop Up?“

Eine Woche machen, was wir wollen!

Das ~~Restaurant~~ wird zur **STUBE** – unkomplizierte badische Küche mit einem jungen Team bestehend aus Köchen, die einfach Lust haben euch zu verwöhnen.

### Das Konzept:

Kommen, genießen, Spaß haben – in erster Linie wollen wir nicht mehr.

„Tisch voll ganz badisch“

Dies beschreibt unser Konzept wohl am besten. Es werden 3. Akte serviert, bestehend aus Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts.  
Ziel ist es, dass ihr nichts weiter machen müsst, als den Abend zu genießen und euch zurückzulehnen.

### Preis:

**79 € pro Person**  
inklusive Wasser und Espresso.

### **Zusätzlich gibt es eine Weinpauschale:**

1 Flasche Wein vom Weingut Kopp für 39 € pro Person.

Diese könnt ihr auch auf verschiedene Rebsorten in 0,1 l oder 0,25 l aufteilen.  
Folgende Weine sind mit dabei: Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Pinot Rosé oder Pinot Noir.

Natürlich ist es auch möglich, alle Weine unserer Weinkarte zu erhalten.

*Jakob, Matthias, Jonas & Felicia*

**RESERVIERUNG UNTER 07721 7025020**

# „TISCH VOLL GANZ BADISCH“

## 1. Akt

Sauerteig & Butter  
Wintersalat mit Feigensenfdressing  
Eingelegte Radieschen  
Lauchquiche  
Geräucherte Forelle mit Meerrettich  
Himmel & Erde  
Münster & Kümmel  
„Bibeleeskäs“ mit eingelegten Zwiebeln  
Eingelegte Gurken  
Schwarzwälder Schinken

## 2. Akt

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren  
Maultaschen mit abgeschmälzten Zwiebeln  
Käsespätzle mit Schnittlauch  
Saibling auf der Haut gebraten  
Geschmorte Kalbsbacke  
Serviettenknödel  
Mandelbrokkoli  
Kartoffelpüree  
Kartoffelgurkensalat

## 3. Akt

Crème Brûlée  
Apfel Crumble  
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas  
Vanille Sauce