

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 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
„Bibeleskäs“ 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