

# Maltes

hidden kitchen

---

- RESTAURANT -

## Liebe Gäste & Freunde

Maltes Hidden Kitchen & das Kaffeehaus in Baden-Baden ist für uns mehr als ein Restaurant – es ist ein Ort, an dem unsere gemeinsame Leidenschaft für Kulinarik lebendig wird. Jeder Teller erzählt eine Geschichte; reduziert auf das Wesentliche, getragen von Präzision, Saison und Gefühl für Aromen.

In unserer Küche verbinden wir Handwerk, Kreativität und die tiefe Wertschätzung für außergewöhnliche Produkte.

Jede Zutat wird mit Sorgfalt gewählt, jede Komposition entsteht aus dem Anspruch, aus dem Einfachen etwas Besonderes zu schaffen.

Gemeinsam als Team verstehen wir Gastfreundschaft als Kunst, Genussmomente zu schaffen, die über den Teller hinauswirken.

**Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns sind.**

## Maltes „hidden kitchen“ Team

**3 Gang Menü 135€** (Vorspeise/Hauptgang/Käse oder Dessert)

**4 Gang Menü 145€** (Zwei Vorspeisen/Hauptgang/Käse oder Dessert)

**5 Gang Menü 155€** (Zwei Vorspeisen/Zwischengang/Hauptgang/Dessert)

**6 Gang Menü 165€** (komplettes Menü)

**Weinbegleitung: 3 Gang 54€ / 4 Gang 72€ / 5 Gang 90€ / 6 Gang 108€**

**Alkoholfreie Begleitung: 3 Gang 45€ / 4 Gang 60€ / 5 Gang 75€ / 6 Gang 90€**

SEHR GEEHRTE GÄSTE,  
ALLE UNSERE GERICHTE ENTHALTEN ALLERGENE.  
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER FACHPERSONAL VOR IHRER BESTELLUNG ÜBER MÖGLICHE  
UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN.

# Mattes

hidden kitchen

- RESTAURANT -

## KULINARISCHER EINKLANG

Romana Salat | Rote Zwiebel | Belper Knolle

Lauch | Feta | Honig

Kartoffel | Frischkäse | Kräuter

### „Menü“

### „Vegetarisch“

#### AMUSE BOUCHE

#### HUMMER

Kaviar | Grapefruit | „Fumet“  
56 € à la carte

#### GRÜNER SPARGEL

Morchel | Schnittlauch | Beurre Blanc  
56 € à la carte

#### SAIBLING „Alpirsbacher“

Bärlauch | Erbse  
76 € à la carte

#### KALB

Entenleber | Karotte  
76 € à la carte

#### MIMOLETTE

von „Affineur Waltmann“

Schmand | Kräuter  
32 € à la carte

#### RHABARBER

Sauerrahm | Macadamia  
32 € à la carte

#### FENCHEL

Grapefruit | Alge | „Fumet“  
56 € à la carte

#### GRÜNER SPARGEL

Morchel | Schnittlauch | Beurre Blanc  
56 € à la carte

#### BIO EI

Bärlauch | Erbse  
76 € à la carte

#### KAROTTE

Tofu  
76 € à la carte

#### MIMOLETTE

von „Affineur Waltmann“

Schmand | Kräuter  
32 € à la carte

#### RHABARBER

Sauerrahm | Macadamia  
32 € à la carte

#### PETITS FOURS

# Maltes

hidden kitchen

---

- RESTAURANT -

Dear Guests & Friends,

Malte's Hidden Kitchen and the Kaffeehaus in Baden-Baden are more to us than just a restaurant – they are places where our shared passion for cuisine comes to life. Every plate tells a story; reduced to the essentials, shaped by precision, seasonality, and a deep sense for flavors.

In our kitchen, we combine craftsmanship, creativity, and a profound appreciation for exceptional ingredients.

Every ingredient is chosen with care, every composition created with the intention of transforming simplicity into something truly special.

Together as a team, we see hospitality as an art – creating moments of enjoyment that extend beyond the plate.

We are delighted to have you with us today.

Malte's "Hidden Kitchen" Team

**3 Course Menu 135€** (Starter/Main Course/Cheese or Desert)

**4 Course Menu 145€** (Two Starters/Main Course/Cheese or Desert)

**5 Course Menu 155€** (Two Starters/Intermediate Course/Main Course/Desert)

**6 Course Menu 165€** (Whole menu)

**Winepairing: 3 Course 54€ / 4 Course 72€ / 5 Course 90€ / 6 Course 108€**

**Non – alcoholic pairing: 45€ / 60€ / 75€ / 90€**

DEAR GUESTS,

ALL OUR DISHES CONTAINS ALLERGENS.

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY POSSIBLE INTOLERANCES OR ALLERGIES BEFORE

# Mattes

hidden kitchen

- RESTAURANT -

## CULINARY HARMONY

Romaine Lettuce | Red Onion | Belper Knolle

Leek | Feta | Honey

Potato | Cream Cheese | Herbs

### „Menu“

#### LOBSTER

Caviar | Grapefruit | „Fumet“  
56 € à la carte

#### GREEN ASPARAGUS

Morel | Chives | Beurre Blanc  
56 € à la carte

#### CHAR „Alpirsbacher“

Wild Garlic | Pea  
76 € à la carte

#### VEAL

Duck Liver | Carrot  
76 € à la carte

#### MIMOLETTE

von „Affineur Waltmann“

Cream | Herbs  
32 € à la carte

#### RHUBARB

Sour Cream | Macadamia  
32 € à la carte

### „Vegetarian“

#### FENNEL

Grapefruit | Seeweed | „Fumet“  
56 € à la carte

#### GREEN ASPARAGUS

Morel | Chives | Beurre Blanc  
56 € à la carte

#### ORGANIC EGG

Wild Garlic | Pea  
76 € à la carte

#### CARROT

Tofu  
76 € à la carte

#### MIMOLETTE

von „Affineur Waltmann“

Cream | Herbs  
32 € à la carte

#### RHUBARB

Sour Cream | Macadamia  
32 € à la carte

### AMUSE BOUCHE

### PETITS FOURS