

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 ALLERGIEEN.

Maltes

hidden kitchen

- RESTAURANT -

KULINARISCHER EINKLANG

Croustade | Erbse

Pilz | Ricotta

Kartoffel | Cheddar | Lauch

„Menü“

„Vegetarisch“

AMUSE BOUCHE

FORELLE „Alpirsbacher“

„Maltes Selection“ Kaviar | Sauerteig | Schnittlauch
56 € à la carte

KOHLRABI

In verschiedenen Facetten
56 € à la carte

HUMMER

Blumenkohl | Beurre Blanc | Kräuter
76 € à la carte

RIND „Dry Aged Filet“

Aubergine | Pilz | Petersilie
76 € à la carte

BRILLAT SAVARIN

von „Affineur Waltmann“

Kirsche | Blaumohn
32 € à la carte

HIMBEERE

Buchtel | Oxalis
32 € à la carte

SELLERIE

Alge | Sauerteig | Schnittlauch
56 € à la carte

KOHLRABI

In verschiedenen Facetten
56 € à la carte

WILDER BLUMENKOHL

Beurre Blanc | Kräuter
76 € à la carte

PILZ

Aubergine | Petersilie | Schwarzer Knoblauch
76 € à la carte

BRILLAT SAVARIN

von „Affineur Waltmann“

Kirsche | Blaumohn
32 € à la carte

HIMBEERE

Buchtel | Oxalis
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

Maltes

hidden kitchen

- RESTAURANT -

CULINARY HARMONY

Croustade | Peas

Mushroom | Ricotta

Potato | Cheddar | Leek

„Menu“

„Vegetarian“

AMUSE BOUCHE

TROUT *“Alpirsbacher”*

“Maltes Selection” Caviar | Sourdough | Chives

56 € à la carte

KOHLRABI

In different facets

56 € à la carte

LOBSTER

Cauliflower | Beurre Blanc | Herbs

76 € à la carte

BEEF *“Dry Aged Tenderloin”*

Egg Plant | Mushroom | Parsley

76 € à la carte

BRILLAT SAVARIN

von „Affineur Waltmann“

Cherry | Blue Poppy Seeds

32 € à la carte

RASPBERRY

“Buchtel” | Wood Sorrel

32 € à la carte

CELERY

Seaweed | Sourdough | Chives

56 € à la carte

KOHLRABI

In different facets

56 € à la carte

WILD CAULIFLOWER

Beurre Blanc | Herbs

76 € à la carte

MUSHROOM

Egg Plant | Parsley | Black Garlic

76 € à la carte

BRILLAT SAVARIN

von „Affineur Waltmann“

Cherry | Blue Poppy Seeds

32 € à la carte

RASPBERRY

“Buchtel” | Wood Sorrel

32 € à la carte

PETITS FOURS