



Speisekarte

CALAMUS-Salate

Sommer Blattsalat ^{AWei,G,J}	8,50 €
Schalotten Vinaigrette Rohkostsalat Brotchips und Kerne	
Fenchel- Couscous Salat ^{CJ}	8,50 €
Orange Chilli Mangomajonnaise	
Rote Beete und Ziegenkäse	11,50 €
Eingelegte Rote Beete Ziegenfrischkäse Thymianhonig	

Vorspeisen & Zwischengänge

Marinierte Avocado ^{AWei}	9,50 €
Limetten Salsa Rucola knuspriger Buchweizen	
Kalt geräucherter Zarenlachs ^{D,G,J}	12,50 €
Gurke Grüner Apfel Wasabi Crème fraîche	
Gebratene Jakobsmuschel ^{G,N}	13,00 €
Geröstetes Blumenkohlpüree Beurre Blanc Schnittlauch	
Tatar vom irischen Weiderind (80g) ^{2,5,CJ}	16,00 €
Eigelb Schalotten Kapern Senf Sardellen	

Suppen

Rinderkraftbrühe ^{AWei,C}	6,00 €
Brät-Flädle Gemüseeinlage	
Bouillabaisse von Salzwasserfischen und Meeresfrüchten ^{AWei,B,D,I,J,N}	8,00 €
Knoblauchbrot Fenchel-Lauchgemüse	

Hauptgerichte

Perlgraupenrisotto ^{G,I} Wurzelgemüse gegrillter Kürbis Limettenschaumsoße Parmesan	11,50 €
Gegrillte Forelle von der Forellenzucht Schwarz in Oberharmersbach ^{D,G} Egerling- Zitronenbutter Schnittlauchkartoffeln	16,00 €
Seeteufel ^{AWei,D,G} Tomaten- Pfeffersoße Fenchelgemüse Fregola Sarda (Sardische Pasta)	19,00 €

Vom Jospeser Holzkohle Grill

Burger vom Rind 180g ^{AWei,C,G,I,J} Burger Soße Coleslaw	13,00 €
Chattanooga Burger 180g ^{AWei,C,G,I,J} BBQ Soße Cheddar Bacon Coleslaw	14,00 €

Wahlweise mit Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes

STEAKS

Iberische Patanegra Schweinekronen 280g	24,00 €
Rumpsteak 200g	21,00 €
Rumpsteak 300g	28,00 €
Entrecôte 300g	28,00 €
Rinderfilet 200g	29,00 €
Freiland Maishähnchenbrust 160g	16,00 €

**Zu allen Steaks servieren wir Grillgemüse der Saison
und hausgemachte Pommes Dauphine** ^{AWei,C,G}

Zusätzlich nach Wahl

Café de Paris Butter ^{2,5,D,G,I,J}	2,50 €
Schmorzwiebeln ^G	2,50 €
Aioli ^G	2,50 €
Kalbsjus ^{F,I,J}	3,00 €
Pfefferrahm-Sauce ^{F,G,I,J}	3,00 €

Unsere "Gut Bürgerliche Küche"

Wurstsalat ^{2,5,6,I,J} mit Pommes Frites und kleinem Salat	12,00 €
Käsespätzle ^{2,AWei,C,G} mit Bergkäse, Schmorzwiebeln knusprigen Röstzwiebeln und Krautsalat	12,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{AWei,C} Mit Pommes Frites und kleinem Salat	18,00 €
Badisches Wildragout ^{AWei,G,I,J} mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Butterspätzle	18,00 €

Dessert

Creme Brûlée – klassisch ^{C,G} Vanillecreme Karamellhaube	5,00 €
Joghurt-Holunder Parfait ^{C,G,H} Salzkaramellcreme Zwetschgenragout	8,00 €
Schoko Malheur mit Kirschsorbet ^{1,2,AWei,C,G,HMan} Schokoküchlein mit flüssigem Kern – <i>mit 17 minütiger Vorfreude</i>	8,00 €
Gegrillte Ananas ^{E,G} Passionsfruchtsorbet karamellisierte weiße Schokolade Erdnüsse	8,00 €

Aperitif

Prosecco Spumante Villa Sandi, Venetien/Italien 2016 "Il Fresco" brut, DOC	0,1l	4,40 €	Kir	0,1l	4,30 €
Bellini (Pfirsichpüree mit Prosecco)	0,1l	5,20 €	Kir Royal	0,1l	4,80 €
Aperol Spritz	0,25l	5,90 €	Martini Bianco	5cl	4,50 €
Campari	5cl	4,00 €	Martini Rosso	5cl	4,50 €
Campari Soda	0,25l	4,80 €	Picon Bier	0,3l	3,20 €
Campari Orange	0,25l	4,80 €			

Bier

Bier vom Fass ^{AWei}			Flaschenbier ^{AWei}				
Kronen Pilsener	0,3l	2,90 €	0,5l	3,90 €	Kronen Alkoholfrei	0,33l	2,90 €
Radler	0,3l	2,90 €	0,5l	3,90 €	Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	3,90 €
Erdinger Weißbier	0,3l	2,90 €	0,5l	3,90 €	Erdinger Weißbier Kristall	0,5l	3,90 €

Softgetränke

Peterstaler Mineralwasser medium	0,5l	2,90 €		
Black Forest still	0,5l	2,90 €		
Peterstaler Orangenlimonade	0,2l	2,90 €	0,4l	3,50 €
Peterstaler Zitronenlimonade	0,2l	2,90 €	0,4l	3,50 €
Peterstaler Johannisbeer-Schorle	0,2l	2,90 €	0,4l	3,50 €
Peterstaler Apfelsaft-Schorle	0,2l	2,90 €	0,4l	3,50 €
Peterstaler Colamix	0,2l	2,90 €	0,4l	3,50 €
Coca Cola, Coca Cola light	0,33l	3,00 €		
Tonic Water	0,2l	2,90 €		
Bitter Lemon	0,2l	2,90 €		
Ginger Ale	0,2l	2,90 €		

Säfte, Nektare & Schorle

Säfte / Nektar (nach Wahl)

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft / Mango, Banane, Maracuja und Johannisbeere 0,2l **2,90 €**

Alle unsere Säfte / Nektare auch als Schorle erhältlich 0,4l **3,70 €**

Digestif

Williams Christ Birne	2cl	3,00 €	Ramazotti auf Eis	4cl	4,00 €
Zibärte	2cl	4,00 €	Bailey's	4cl	4,00 €
Mirabelle	2cl	3,00 €	Hennessy Cognac	4cl	8,00 €

Kaffee & Co

Espresso ¹³	2,00 €	Cappuccino ^{13,G}	3,00 €
Espresso Doppio ¹³	3,00 €	Latte Macchiato ^{13,G}	3,50 €
Espresso Macchiato ^{13,G}	2,30 €	Heiße Schokolade mit Sahne ^G	3,50 €
Café Crema ^{13,G}	2,90 €	Diverse Teesorten	3,00 €
		im Pyramidenbeutel	

Offene Weine

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc

Château Pertignas, Bordeaux 2017 AOC/Frankreich

0,1l 0,2l
3,90 € 6,60 €

Grüner Veltliner Federspiel

Domäne Wachau/Österreich, Terrassen 2017

5,10 € 8,60 €

Grauer Burgunder Q.b.A. trocken

Alexander Laible, Durbach/Baden 2017

5,60 € 9,50 €

Durbacher Kochberg Riesling (Klingelberger) Kabinett trocken

Heinrich Männle, Durbach/Baden 2015

6,00 € 10,00 €

ROSÉWEIN

Durbacher Kochberg Spätburgunder rosé Q.b.A. trocken

Heinrich Männle, Durbach/Baden 2014

5,60 € 9,50 €

ROTWEIN

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Bisanzio"

Citra, Abruzzen/Italien

3,40 € 5,80 €

Primitivo Puglia "Mandorla"

Mondo del Vino, Apulien/Italien 2016

3,70 € 6,20 €

Château Fourquet

Côte de Castillon 2015, Bordeaux/Frankreich

3,70 € 6,20 €

Domaine la Tuque Bel-Air

Côte de Castillon 2014, Bordeaux/Frankreich

4,40 € 7,40 €

Die Beschreibung der Weine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

CALAMUS AREAL

Business- und Freizeitzentrum



- Orangerie
Event-Location

- CalaCarWash
Express
Autowaschanlage



- Clip 'n Climb Kehl
Indoor Kletterpark

ab Herbst 2020

- Restaurant Julia's
Italienische Küche



- Hotel Calamus****
mit 4 Tagungsräumen

- CalaRace
Indoor-E-Kartbahn



- Chattanooga Sportsbar
American Sportsbar

ab Herbst 2020

- Sensapolis
Indoor Freizeit-
& Kletterpark



Chattanooga Grillrestaurant

Boschstraße 6 · 77694 Kehl · Tel.: +49 (0)7851 6430-453

Täglich von 18⁰⁰ Uhr bis 00⁰⁰ Uhr geöffnet (warme Küche ab 18⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr)

www.chattanooga-grillrestaurant.de

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 1a geschwärzt
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Süßungsmittel
- 3a enthält eine Phenylalaninquelle
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Antioxidationsmittel
- 5a geschwefelt

Fleischerzeugnisse

- 6 mit Phosphat
- 7 mit Stärke
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 mit Pflanzeiweiß
- 10 mit Eiklar
- 11 unter Verwendung von Milch / Sahne

Sonstige

- 12 mit kakaohaltiger Fettglasur
- 13 mit Koffein
- 14 mit Chinin
- Alle Speisen werden mit jodiertem Salz hergestellt.

Allergene

- A enthält glutenhaltiges Getreide*
- Wei – Weizen
- Rog – Roggen
- Din – Dinkel
- Ger – Gersten
- Haf – Hafer
- B enthält Krebstiere*
- C enthält Eier*
- D enthält Fisch*
- E enthält Erdnüsse*

- F enthält Soja*
- G enthält Milch*
- H enthält Schalenfrüchte / Nüsse*
- Has – Haselnuss
- Wal – Walnuss
- Mac – Macadamia Nuss
- Man – Mandel
- Pis – Pistazie
- I enthält Sellerie*
- J enthält Senf*
- K enthält Sesam*
- L enthält Schwefeldioxid / Sulfit*
- M enthält Lupine*
- N enthält Weichtiere*

* oder Erzeugnisse daraus