



# *Speisekarte*

---

## CALAMUS-Salate

---

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Winterlicher Blattsalat</b> <sup>AWei,G,J,J</sup>        |                |
| Schalotten Vinaigrette   Rohkostsalat   Brotchips und Kerne | <b>8,50 €</b>  |
| <b>Fenchel- Couscous Salat</b> <sup>CJ</sup>                |                |
| Orange   Chilli   Mangomajonnaise                           | <b>8,50 €</b>  |
| <b>Rote Beete und Ziegenkäse</b>                            |                |
| Eingelegte Rote Beete   Ziegenfrischkäse   Thymianhonig     | <b>11,50 €</b> |

---

## Vorspeisen & Zwischengänge

---

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

---

## Suppen

---

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Rinderkraftbrühe</b> <sup>AWei,C</sup>   | <b>6,00 €</b> |
| Brät-Flädle   Gemüseeinlage   |               |
| <b>Bouillabaisse von Salzwasserfischen und Meeresfrüchten</b> <sup>AWei,B,D,I,J,N</sup> | <b>8,00 €</b> |
| Knoblauchbrot   Fenchel-Lauchgemüse   |               |

## Hauptgerichte

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Perlgraupenrisotto</b> <sup>G,I</sup><br>Wurzelgemüse   gegrillter Kürbis   Limettenschaumsoße   Parmesan                                  | <b>11,50 €</b> |
| <b>Gegrillte Forelle</b> von der Forellenzucht Schwarz in Oberharmersbach <sup>D,G</sup><br>Egerling- Zitronenbutter   Schnittlauchkartoffeln | <b>16,00 €</b> |
| <b>Geschmorte Ochsenbacke</b> <sup>G,I</sup><br>Rahmwirsing   Nussbutter-Kartoffelstampf  | <b>19,00 €</b> |
| <b>Seeteufel</b> <sup>AWei,D,G</sup><br>Tomaten- Pfeffersoße   Fenchelgemüse   Fregola Sarda (Sardische Pasta)                                | <b>19,00 €</b> |

## Vom Jospeser Holzkohle Grill

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Burger vom Rind</b> 180g <sup>AWei,C,G,I,J</sup><br>Burger Soße   Coleslaw                   | <b>13,00 €</b> |
| <b>Chattanooga Burger</b> 180g <sup>AWei,C,G,I,J</sup><br>BBQ Soße   Cheddar   Bacon   Coleslaw | <b>14,00 €</b> |

**Wahlweise mit Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes**

### STEAKS

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Iberische Patanegra Schweinekronen</b> 280g | <b>24,00 €</b> |
| <b>Rumpsteak</b> 200g                          | <b>21,00 €</b> |
| <b>Rumpsteak</b> 300g                          | <b>28,00 €</b> |
| <b>Entrecôte</b> 300g                          | <b>28,00 €</b> |
| <b>Rinderfilet</b> 200g                        | <b>29,00 €</b> |
| <b>Freiland Maishähnchenbrust</b> 160g         | <b>16,00 €</b> |

**Zu allen Steaks servieren wir Grillgemüse der Saison  
und hausgemachte Pommes Dauphine** <sup>AWei,C,G</sup>

---

## Zusätzlich nach Wahl

---

|  |        |
|--|--------|
| <b>Café de Paris Butter</b> <sup>2,5,D,G,I,J</sup> | 2,50 € |
| <b>Schmorzwiebeln</b> <sup>G</sup>                 | 2,50 € |
| <b>Aioli</b> <sup>G</sup>                          | 2,50 € |
| <b>Kalbsjus</b> <sup>F,I,J</sup>                   | 3,00 € |
| <b>Pfefferrahm-Sauce</b> <sup>F,G,I,J</sup>        | 3,00 € |

---

## Unsere "Gut Bürgerliche Küche"

---

|   |         |
|---|---------|
| <b>Wurstsalat</b> <sup>2,5,6,I,J</sup><br>mit Pommes Frites und kleinem Salat                                   | 12,00 € |
| <b>Käsespätzle</b> <sup>2,AWei,C,G</sup><br>mit Bergkäse, Schmorzwiebeln knusprigen Röstzwiebeln und Krautsalat | 12,00 € |
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>AWei,C</sup><br>Mit Pommes Frites und kleinem Salat                       | 18,00 € |
| <b>Badisches Wildragout</b> <sup>AWei,G,I,J</sup><br>mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Butterspätzle           | 18,00 € |

---

## Dessert

---

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

## Aperitif

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

## Bier

|                                      |      |               |                                     |               |                               |       |               |
|--------------------------------------|------|---------------|-------------------------------------|---------------|-------------------------------|-------|---------------|
| <b>Bier vom Fass</b> <sup>AWei</sup> |      |               | <b>Flaschenbier</b> <sup>AWei</sup> |               |                               |       |               |
| Ulmer Export                         | 0,3l | <b>2,90 €</b> | 0,4l                                | <b>3,40 €</b> | Kronen Alkoholfrei            | 0,33l | <b>3,00 €</b> |
| Ulmer Pilsener                       | 0,3l | <b>2,90 €</b> | 0,4l                                | <b>3,40 €</b> | Erdinger Weißbier alkoholfrei | 0,5l  | <b>3,80 €</b> |
| Radler                               | 0,3l | <b>2,90 €</b> | 0,4l                                | <b>3,40 €</b> | Erdinger Weißbier Kristall    | 0,5l  | <b>3,80 €</b> |
| Erdinger Weißbier                    | 0,3l | <b>3,10 €</b> | 0,5l                                | <b>3,90 €</b> |                               |       |               |

## Softgetränke

|   |      |               |                        |       |               |
|---|------|---------------|------------------------|-------|---------------|
| <b>Peterstaler Mineralwasser</b> medium | 0,5l | <b>2,80 €</b> | <b>Coca Cola</b>       | 0,33l | <b>3,20 €</b> |
| <b>Black Forest</b> still               | 0,5l | <b>2,80 €</b> | <b>Coca Cola light</b> | 0,33l | <b>3,20 €</b> |
| <b>Peterstaler Zitronenlimonade</b>     | 0,3l | <b>2,90 €</b> | <b>Tonic Water</b>     | 0,2l  | <b>2,90 €</b> |
| <b>Peterstaler Orangenlimonade</b>      | 0,3l | <b>2,90 €</b> | <b>Bitter Lemon</b>    | 0,2l  | <b>2,90 €</b> |
| <b>Peterstaler Apfelsaft-Schorle</b>    | 0,3l | <b>2,90 €</b> | <b>Ginger Ale</b>      | 0,2l  | <b>2,90 €</b> |
| <b>Peterstaler Johannisbeer-Schorle</b> | 0,3l | <b>2,90 €</b> |                        |       |               |
| <b>Peterstaler Cola-Mix</b>             | 0,3l | <b>2,90 €</b> |                        |       |               |

---

## Säfte, Nektare & Schorle

---

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Saft: Apfel · Orange</b></p> <p><b>Johannisbeer · Ananas</b>                      0,3l      <b>2,90 €</b></p> | <p><b>Nektar: Maracuja · Rhabarber</b>                      0,3l      <b>2,90 €</b></p> |
|---|---|

Alle Säfte und Nektare auch als Schorle erhältlich 0,5l      **3,90 €**

---

## Digestif

---

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Williams Christ Birne</b>                      2cl      <b>2,80 €</b></p> <p><b>Zibärtele</b>                                      2cl      <b>4,00 €</b></p> <p><b>Mirabelle</b>                                      2cl      <b>2,80 €</b></p> | <p><b>Ramazotti auf Eis</b>                                      4cl      <b>4,00 €</b></p> <p><b>Bailey's</b>    4cl      <b>4,00 €</b></p> <p><b>Hennessy Cognac</b>                                      4cl      <b>6,50 €</b></p> |
|---|--|

---

## Kaffee & Co

---

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Espresso</b> <sup>13</sup>                                      <b>2,00 €</b></p> <p><b>Espresso Doppio</b> <sup>13</sup>                                      <b>3,00 €</b></p> <p><b>Espresso Macchiato</b> <sup>13,G</sup>                                      <b>2,30 €</b></p> <p><b>Café Crema</b> <sup>13,G</sup>                                      <b>2,90 €</b></p> | <p><b>Cappuccino</b> <sup>13,G</sup>                                      <b>3,00 €</b></p> <p><b>Latte Macchiato</b> <sup>13,G</sup>                                      <b>3,50 €</b></p> <p><b>Heiße Schokolade</b> mit Sahne <sup>G</sup>                                      <b>3,50 €</b></p> <p><b>Diverse Teesorten</b>                                      <b>3,60 €</b></p> |
|--|--|

*Weitere Angebote finden Sie in unserer Loungekarte.*

---

## Offene Weine

---

### WEISSWEIN

|  | 0,1l          | 0,2l           |
|--|---------------|----------------|
| <b>Sauvignon Blanc</b><br>Château Pertignas, Bordeaux 2017 AOC/Frankreich                                  | <b>3,90 €</b> | <b>6,60 €</b>  |
| <b>Grüner Veltliner Federspiel</b><br>Domäne Wachau/Österreich, Terrassen 2017                             | <b>5,10 €</b> | <b>8,60 €</b>  |
| <b>Grauer Burgunder</b> Q.b.A. trocken<br>Alexander Laible, Durbach/Baden 2017                             | <b>5,60 €</b> | <b>9,50 €</b>  |
| <b>Durbacher Kochberg Riesling (Klingelberger)</b> Kabinett trocken<br>Heinrich Männle, Durbach/Baden 2015 | <b>6,00 €</b> | <b>10,00 €</b> |

### ROSÉWEIN

|  |               |               |
|--|---------------|---------------|
| <b>Durbacher Kochberg Spätburgunder rosé</b> Q.b.A. trocken<br>Heinrich Männle, Durbach/Baden 2014 | <b>5,60 €</b> | <b>9,50 €</b> |
|--|---------------|---------------|

### ROTWEIN

|  |               |               |
|--|---------------|---------------|
| <b>Montepulciano d'Abruzzo</b> DOC "Bisanzio"<br>Citra, Abruzzen/Italien       | <b>3,40 €</b> | <b>5,80 €</b> |
| <b>Primitivo Puglia</b> "Mandorla"<br>Mondo del Vino, Apulien/Italien 2016     | <b>3,70 €</b> | <b>6,20 €</b> |
| <b>Château Fourquet</b><br>Côte de Castillon 2015, Bordeaux/Frankreich         | <b>3,70 €</b> | <b>6,20 €</b> |
| <b>Domaine la Tuque Bel-Air</b><br>Côte de Castillon 2014, Bordeaux/Frankreich | <b>4,40 €</b> | <b>7,40 €</b> |

*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 Frühjahr 2020

Chattanooga  
Grillrestaurant  
mit Biergarten



Hotel Calamus\*\*\*\*  
mit 4 Tagungsräumen

CalaRace  
Indoor-E-Kartbahn



Chattanooga Sportsbar  
American Sportsbar

ab Frühjahr 2020

Sensapolis  
Indoor Freizeit-  
& Kletterpark



## Chattanooga Grillrestaurant

Boschstraße 6 · 77694 Kehl · Tel.: +49 (0)7851 6430-453 · info@chattanooga-grillrestaurant.de

[www.chattanooga-grillrestaurant.de](http://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 Pflanzeneiweiß  
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