

# WILLKOMMEN

## Unsere Philosophie

*Bei uns wird alles hausgemacht und von Hand produziert. Mit viel Liebe kreieren wir als Team mit unserer Küche Speisen aus aller Welt. Im Trudelkeller soll für jeden etwas dabei sein: Auf unserer Karte finden Sie exquisite Fleischgerichte, wie auch kreative pflanzliche Speisen.*

*Da wir stets vermeiden möchten, in unserem Restaurant Foodwaste zu produzieren, wird auch unsere Karte eher klein gehalten. Denn wir streben immer Qualität vor Quantität an.*

## Die Geschichte hinter dem Trudelkeller

*Hans Trudel ist einer der bedeutendsten Künstler von Baden. Jeder Badener kennt seine Arbeiten, darunter beispielsweise das Tränenbränneli an der Limmat.*

*Im frühen 20. Jahrhundert war dieses Haus die Wohn- und Arbeitsstätte von Trudel. Nach seinem Ableben haben ein paar Kunstbegeisterte aus der verlassenen Altstadtliedenschaft ein Kunsthaus errichtet.*


*Während in den oberen Etagen des Trudelhauses eine Galerie wurde, wurde der Keller zu einem Restaurant umfunktioniert. Daher kommt der Name Trudelkeller.*



# VORSPEISEN

<b>BULGURSALAT</b> ✓	<b>11.50</b>
<i>mit Gurken, Tomaten und Minze an einem Granatapfeldressing</i>	
<b>VEGANER ZIEGENKÄSE</b> ✓ 	<b>13.00</b>
<i>mit Spargel, Orangenessig und Reisbrot</i>	
<b>RANDENTATAR</b> ✓ 	<b>12.50</b>
<i>mit Wasabi und Pastinake</i>	
<b>LAUCHMOSAIK</b> ✓ 	<b>14.50</b>
<i>mit Nori und Kimchi</i>	

✓ *Vegan*

 *Glutenfrei*

# HAUPTSPEISEN

## MARROKANISCHE TAJINE

*Kichererbsen\*, Linsen, Tomaten, verschiedenes saisonales Gemüse, Granatapfel, Salzzitronen, Koriander und hausgemachte Harissa (pikant)*

## MIT FALAFEL

**32.00**

*Tajine mit hausgemachten Bärlauch Falafel und Salsa Verde*

## MIT POULET

**35.00**


*Tajine mit Jamaika Chicken und Knoblauchsauce*

## MIT BABY BACK RIBS


**36.00**

*Tajine mit Baby Back Ribs und hausgemachter BBQ-Sauce*


*\*Wir verwenden vorgekochte Kichererbsen, die dem Label Fait Maison nicht entsprechen.*

**IGELSTACHELBART** ✓  **39.00**  
*mit Steckrübe, Sellerie, Karotten, Portulak,  
Limette und schwarzem Knoblauch*

**FRITTIERTER AUSTERNSEITLING** ✓  **34.00**  
*mit Topinambur, Jus, Palmkohl*

**SCHULTERSPITZ**  **41.00**  
*mit gebratener Spargel, Kartoffelröster und  
Zitronenmayo  
(laktosefrei)*

**RINDSKOPFBÄGGLI**  **40.00**  
*mit Kartoffel, Bärlauch und Tonkabohnen  
(laktosefrei)*

**POPCORNSCHRIMP** ✓  **35.00**  
*mit Spargel, Salzzitrone, Ponzu und Sauerampfer*

**KICHERERBSEN-NORIKNUSPERLI** ✓  **29.00**  
*im Knuspermantel, serviert im Chörbli mit  
Pommes Frites\* und hausgemachter Tartarsauce*

**ZANDERFILET** **32.00**  
*im Knuspermantel\*, serviert im Chörbli mit  
Pommes Frites\* und hausgemachter Tartarsauce*

*\*die Speise erfüllt die Kriterien des Labels Fait Maison  
nicht*

# NACHSPEISEN

## **DIE SCHOKOLADE** ✓ **13.00**

*Schokoladentarte, warmes Schokoladenmousse, gefrorene Schokoladenchips, Schokoladensponge, glasierter Brownie, Schokoladengel, Schokoladenluft und hausgemachtes Schokoladensorbet  
(glutenfrei möglich)*

## **DAS FRÜHLINGSFELD** ✓ **11.50**

*Rhabarber und Erdbeere mit Basilikum*

## **DIE BLUTORANGE** ✓ **12.00**

*Blutorangen Ziegel, Blutorangenbiskuit, Crumble, kandierte Zeste, Blutorangen-Crème, Gel, weisse Schokoladenchips und hausgemachtes Blutorangensorbet*

## **DER KÄSE** **10.50**

*Brie, Krokette, schwarze Baumnüsse und hausgemachtes Aprikosen-Chutney*

## **GLACÉ** ✓ **5.50**

*diverse Sorten sowohl hausgemacht als von «Kalte Lust», Olten  
(ohne Crumble glutenfrei möglich)*

*Unsere Lieferanten:*

*Fleisch: CH, FR, Metzgerei Müller, Baden*

*Fisch: Zander aus europäischen Binnenseen, Forelle aus Bremgarten, Bianchi, Zufikon*

*Früchte und Gemüse: Jehle, Mellingen*