



Johannes Kohlmann

1864 bis 1923

Temperamentvoll, visionär und erfinderisch: Johannes Kohlmann, Nachfahre einer alten Köhlerfamilie, war zeitlebens von innerem Feuer beseelt. Schon früh zog der Süddeutsche nach Basel, wo er als Ingenieur wegweisende Patente anmeldete. Trotz seines Erfolgs blieb er ein einfacher Mann, der Traditionelles liebte und gutes Essen schätzte. Wohl deshalb sass er nächtelang am Funkgerät und hielt akribisch fest, wonach er suchte: typisch regionale Rezepte mit Geschichte, wie sie bei KOHLMANNNS heute serviert werden.

KOHLMANN'S Spezial

Für zwischendurch, spätabends oder einfach für e Gluscht

Rustikale Vesperplatte

Gewürzspeck, KOHLMANN'S Hausterrine, Münsterkäse, Jura-Erguel-Bergkäse, Ochsenschwanz-Rillette, pikante Paprikawurst, Tessiner Freilandschinken und Merlot-Portwein-Zwiebeln 26.50

KOHLMANN'S grosse Salatkomposition

badischer Krautsalat mit Speck, Fenchelsalat mit Lachs, marktfrischer Rohkostsalat, grüner Linsensalat mit geräucherter Entenbrust und Kartoffelsalat 28.50

Käseplatte Extra

Münsterkäse, Stilton, Jura-Erguel-Bergkäse und Ziegenfrischkäse, serviert mit eingemachter Portweifeige, begleitet vom Confit von geschmorten Merlot-Zwiebeln und ofenfrischem Hausbrot 22.50

Portion Stilton

mit Portweifeige 13.50

Und dazu empfehlen wir einen Ruby- oder Tawny-Portwein.
Fragen Sie Ihre Gastgeber.

Preise in CHF inkl. MWST

Ideen vor dem Hauptgang

KOHLMANNNS gefüllte Einweckgläser (ca. 50 g)
serviert auf dem kleinen Eichentablett.

Kombinieren Sie die unten stehenden
Vorspeisen nach Lust und Laune.

2er-Kombination	18.50
3er-Kombination	24.50
5er-Kombination	36.50

Forellen-Portweinschaum mit warmen Stampfkartoffeln

Auberginenkaviar mit Ziegenfrischkäse und kalt gepresstem Rapsöl

Confit von geschmorten Merlot-Portwein-Zwiebeln mit Stilton

Entenmousse mit eingemachter Portweinfeige

Tatar aus geräuchertem Lachs

KOHLMANNNS Rindstatar abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer
und Zitronensaft

Lauwarmer hausgemachter Schmorbraten an Stiltionschaum
und Portweinsulz

Ochsenschwanz-Rillette mit frischem Schnittlauch

Lauwarmes Pilzcassolett mit grünem Linsensalat und Sauerrahm

KOHLMANNNS hausgemachte Terrine mit Portweinsulz

KOHLMANN'S Feuerkuchen

Als idealer Begleiter zum Apéro für zwei oder als leichte Hauptmahlzeit.
Mit Weizenteig und Sauerrahm.

Der Klassiker

mit Gewürzspeck aus der Region und Zwiebeln 18.—

Aus dem Münstertal

mit Elsässer Münsterkäse und Birnenschnitzen 23.50

Nach Köhlerart

mit Kartoffelspänen, Zwiebeln und geräuchertem Freilandschinken 23.50

Der Überraschende

mit geräucherter Entenbrust und Sauerkraut 22.50

Nach Basler Art

mit Rauchlachs und Meerrettich-Dillsauerrahm 22.50

Die pikante Variante

mit scharfer Paprikawurst und grünem Pfeffer 21.50

Für Pilzliebhaber

mit Pilzcasolett, Champignons und Blattspinat 19.50

Der Überflieger

mit Pouletbruststückchen, Broccoli, Raukenpesto und Zwiebeln 23.50

Für stille Geniesser

mit Bio-Rindsgehacktem und Apfelchutney 24.50

Knackige Salate

Als Vor- oder Hauptspeise oder ideal zum Feuerkuchen.

Vorspeise / Hauptgang

Fenchelsalat

mit Rauchlachs und Grapefruit,
angemacht mit Himbeer-Honig dressing 18.50 / 27.50

Marktfrischer Rohkostsalat

an kalt gepresstem Rapsöl-Himbeerdressing 12.50 / 19.50

Lauwarmer grüner Linsensalat

mit geräucherter Entenbrust, Gemüsestreifen
und Champignons 17.— / 25.50

Badischer Krautsalat

mit Speck und KOHLMANNNS Hausdressing 14.— / 21.50

Hausgemachter Kartoffelsalat

mit Basler Rauchwurst 19.50

KOHLMANNS Saisonsalat

verfeinert mit gerösteten Kernen und KOHLMANNNS Hausdressing 8.50

KOHLMANNS grosse Salatkomposition

badischer Krautsalat mit Speck, Fenchelsalat mit Lachs,
marktfrischer Rohkostsalat, grüner Linsensalat mit geräucherter
Entenbrust und Kartoffelsalat 28.50

Preise in CHF inkl. MWST

Nudel- und Teigspeisen

Überraschend regional und heiss geliebt

Vorspeise / Hauptgang

Gebröselte Schupfnudeln

mit Basler Rauchwurst und Riesling-Sauerkraut 26.50

Vegetarische Teigtaschen

mit saisonaler Füllung 17.50 / 26.50

Breite Bandnudeln

mit gebratenen Pouletbruststreifen, knackigem Broccoli,
Mandeln und Kirschtomaten 18.50 / 27.50

Hörnli & Gehacktes

mit Gehacktem vom Schweizer Bio-Rind,
Hörnli und Apfelkompott 18.50 / 27.50

Gratinierter Nudelauflauf

im Ofen überbackener Nudelauflauf mit Waldpilzen und Spinat 25.50

KOHLMANN'S Nudelauflauf

gefüllt mit Gehacktem vom Schweizer Bio-Rind 28.50

Süsse Schupfnudeln

mit Zimt und grobem Apfelkompott 17.50

Preise in CHF inkl. MWST

Frech-bürgerliche Ofengerichte

Serviert auf dem Holzbrett oder in der Gusseisenpfanne

Stubenküken (500 g) auf Blätterteig gebacken direkt aus dem Ofen, serviert mit kräftiger Rotweinsauce	28.50
Gebackenes Lachsfiletsteak (150 g) mit frischer Kräuterhollandaise auf Scheibenkartoffeln serviert	29.50
Rindstatar (200 g) mit traditioneller Sauce oder nach KOHLMANNNS Art, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft, serviert mit ofenfrischem KOHLMANNNS Brot	41.50
Zartes Rindsfilet Swiss Prime (180 g) aus dem Ofen serviert auf Scheibenkartoffeln in Begleitung von KOHLMANNNS Kräuterbutter	52.50
Kalbsschnitzel (180 g) à la KOHLMANNNS in Brösel paniert und in Butter gebraten, serviert mit hausgemachtem warmem Kartoffelsalat	45.—
Saftiger Rindsschmorbraten (160 g) an sämiger Rotweinsauce und Stampfkartoffeln	38.—
Geschmorte Schweinshaxe (500 g) in Weisswein-Apfelchutney, dazu gebröselte Schupfnudeln	38.—
als Beilage empfehlen wir: KOHLMANNNS saisonales Gemüse	5.—

Wirklich süsse Süssspeisen

Himmlische Leckereien unter dem Motto: Man gönnt sich ja sonst nichts!

Tarte Tatin nach KOHLMANNNS Spezialrezept

hausgemachter gestürzter Apfelkuchen,
warm serviert mit kühlender Joghurtglacé 15.—

Süsse Schupfnudeln

mit Zimt und grobem Apfelkompott 17.50

Warme Früchtewähe

täglich mit wechselnden Früchten frisch für Sie im Ofen
gebacken, pro Stück 7.50

Erfrischender Fruchtsalat

mit kühlender Glacé nach Wahl serviert 12.50

Vanille Crème

mit traditioneller Karamellkruste 11.—

Beschwipste Rotweinzwetschgen

serviert mit Vanilleglacé 13.50

Schwarzwälder-Schokoladentraum

mit Basler Kirsch, überraschend serviert im grossen Einweckglas 9.50

Weitere Gute-Laune-Macher auf der nächsten Seite ...

Hausgemachtes Lackerliparfait

halbgefroren im Glas serviert, parfümiert mit Lackerli-Likör

und Rotweinzwetschgen 11.50

Jägers Freud

Limonen-Zitronensorbet mit Zwetschgenschuss 9.50

Erdbeer-Himbeersorbet

mit Himbeergeist 10.50

Glacé

Schokolade, Vanille, Espresso, Joghurt pro Kugel 4.—

Sorbet

Erdbeer-Himbeer, Limone-Zitrone pro Kugel 4.—

Schlagrahm pro Portion 2.—

Preise in CHF inkl. MWST

Getränke

Weine im Offenausschank

Schaumwein

pro dl

Crémant d'Alsace Saint-Valentin Prestige Brut AOC 9.00
Valentin Zusslin

Weissweine

Hauswein

Weisser Gutedel 2008 5.00
Weingut Ziereisen

Aus der Region

Wyss Benkemer 2008 5.00
Gutedel, Riesling x Sylvaner
Weinbaugenossenschaft Biel-Benken

KOHLMANNNS Weisser 2008 7.00
Tamborini

Bianco Rovere DOC 2008 9.00
Merlot
Brivio

Für offene Rosé- und Rotweine bitte umblättern

Roséwein

Baden

Spätburgunder Weissherbst ObA	2008	6.—
Winzergenossenschaft Hügelheim		

Rotweine

Hauswein

Cuvée V	2008	5.—
Pinot noir, Merlot, Cabernet Winzergenossenschaft Hügelheim		

Merlot DOC Biasca Premium	2007	7.—
Gialdi		

KOHLMANNNS Roter	2007	9.—
Gialdi		

Merlot SanZeno Costamagna DOC	2007	13.50
Tamborini		

Preise in CHF inkl. MWST

Aus den Tälern rund um den Douro

Portweine im Offenausschank

Degu-Plättli (Dry White, Ruby, Tawny, Tawny 20y) je 2 cl 16.—
4 Gläser auf dem Eichenbrett serviert

Chip Dry	20 Vol.%	5 cl	8.—
Dry White	20 Vol.%	5 cl	6.—
Fine White	20 Vol.%	5 cl	7.—
Lagrima	19,5 Vol.%	5 cl	6.—
Pink	19,5 Vol.%	5 cl	7.—
Ruby	20 Vol.%	5 cl	7.—
Tawny	20 Vol.%	5 cl	9.—
Tawny 10 Jahre	20 Vol.%	5 cl	12.—
Tawny 20 Jahre	20 Vol.%	5 cl	14.—
Tawny 30 Jahre	20 Vol.%	5 cl	18.—
Tawny 40 Jahre	20 Vol.%	5 cl	22.—

Preise in CHF inkl. MWST

Aus Wasser

Passugger	35 cl / 50 cl	5.— / 7.—
Arkina, stilles Wasser	35 cl / 50 cl	5.— / 7.—
Coca-Cola	33 cl	5.—
Coca-Cola zero	33 cl	5.—
Orangina	25 cl	5.—
Apfelschorle	33 cl	5.80
Rivella rot, blau	33 cl	5.—
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	20 cl	5.—
Orangen- und Tomatensaft	20 cl	5.60
Traubensaft	20 cl	5.60
Gazosa (Citro, Mandarine, Himbeer, Heidelbeer)	35 cl	7.20

Preise in CHF inkl. MWST

Aus Bohnen und Kräutern

Espresso, Espresso macchiato	4.50
Doppelter Espresso	6.—
Kaffee	4.50
Milchkaffee	5.—
Cappuccino	5.50
Latte macchiato	5.50
Tee im Kännli	5.60
The Royal Teahouse of London, Tee Huus Basel	
KOHLMANN'S Tee, Jasmin, Eisenkraut, Roothuusmischig, Zolli Tee, Pfefferminze, Earl Grey, Fresh Feeling	

Preise in CHF inkl. MWST

Aus Hopfen und Malz

Ueli Bier offen	10 cl/25 cl	2.80/5.20
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	7.80
Rothaus Tannenzäpfle	33 cl	7.80
Rothaus Hefe Weizen	50 cl	9.80
Kronenbourg 1664	25 cl	7.80
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	6.80

Preise in CHF inkl. MWST

Zum Start

KOHLMANN'S PortTonic	20 Vol.%	2 cl	8.50
Campari	23 Vol.%	4 cl	7.50
Martini bianco/rosso	15 Vol.%	4 cl	7.50
Cynar	17 Vol.%	4 cl	7.50
Appenzeller	29 Vol.%	4 cl	7.50
Absinthe Duplais Blanche	60 Vol.%	2 cl	9.—

Preise in CHF inkl. MWST

Zum Ausklingen

Tessiner Baumnußlikör

Ratafia del Ticino, Tamborini 25 Vol.% 2 cl 10.—

Grappa Vallombrosa

(Merlot, Americana) 43 Vol.% 2 cl 10.—

Grappa Vallombrosa barrique

(Merlot, Americana) 45 Vol.% 2 cl 11.—

Grappa Lacrima Vitis (Americana) 46 Vol.% 2 cl 11.—

Grappa SanZeno (Merlot) 45 Vol.% 2 cl 14.—

Grappa Sassi Grossi (Merlot) 43 Vol.% 2 cl 12.—

Säntis Malt – der Europameister-Whiskey 40 Vol.% 4 cl 12.—

Säntis Malt – der Rauchige 52 Vol.% 4 cl 14.—

Sänits Malt – der Crémige 18 Vol.% 4 cl 9.—

Preise in CHF inkl. MWST

Gunzwiler Edeldestillate

Vieille Williams im Barrique	40 Vol.%	2 cl	12.—
Vieille Prune im Barrique	40 Vol.%	2 cl	12.—
Quittenbrand	40 Vol.%	2 cl	18.—
Eichberg Kirschbrand LU.....	40 Vol.%	2 cl	12.—
Gravensteiner	40 Vol.%	2 cl	14.—
Berner Rosen Apfelbrand im Barrique	40 Vol.%	2 cl	14.—
Himbeerenbrand	40 Vol.%	2 cl	19.—
Vieille Apricots im Barrique	40 Vol.%	2 cl	14.—
Holunderbrand	40 Vol.%	2 cl	19.—

Preise in CHF inkl. MWST