



## *Herzlich willkommen im Café & Restaurant M10*

Unser M10 befindet sich im liebevoll renovierten Gemeindehaus der katholischen Kirche am historischen Marktplatz Baden-Baden. Der Innenbereich verfügt über 30 - 35 Plätze, auf der wunderschön angelegten Terrasse mit Blick auf den Merkur finden ca. 50 Personen einen hübschen Platz an der Sonne. Das M10 wurde am 24. Juli 2015 von der INTEGRA Mittelbaden gGmbH eröffnet. Diese gehört als Tochtergesellschaft zur Lebenshilfe der Region Baden-Baden – Bühl – Achern.

In unserem integrativen M10 arbeiten Menschen mit und ohne Handicap Hand in Hand, damit Sie sich als Gast bei uns wohlfühlen. Wir sind als Inklusionsunternehmen ein wirtschaftlich selbständiger Betrieb des allgemeinen Arbeitsmarktes. Ziel ist die Schaffung von attraktiven Arbeitsgebieten und Entwicklungsmöglichkeiten für Menschen mit Handicap. Durch Qualifizierungsmaßnahmen, berufliche Weiterbildung und individuelle Begleitung bereiten wir unsere Mitarbeiter mit Handicap auf ihre Tätigkeit im M10 vor und unterstützen diese hier dauerhaft.

Unsere Speisen und Gerichte sind hausgemacht und täglich frisch für Sie zubereitet!  
Wir legen sehr großen Wert auf Regionalität und Frische sowie ein ausgewogenes Angebot.

Neben saisonalen Speisenangeboten rundet ein wöchentlich wechselnder Mittagstisch mit Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichten sowie einer Vorspeise das Angebot unseres M10 ab.

### **Öffnungszeiten**

Mittwoch bis Sonntag	11:00 – 20:00 Uhr
Warme Küche	11:30 – 18:30 Uhr
Mittagstisch Mittwoch bis Freitag	11:30 – 14:00 Uhr
Montag und Dienstag	Ruhetag



# Speisekarte

## Suppen

Pfifferling Cremesuppe <sup>G/I/J</sup>	5,90 €
Champignon Cremesuppe <sup>G/I/J</sup>	5,90 €

## Salatauswahl

	<b>KLEIN</b>	<b>GROß</b>
Gemischter Salat - wahlweise mit <b>Himbeerdressing</b> <sup>H/I/J</sup> oder <b>Kartoffeldressing</b> <sup>G/H10/I/J</sup>	5,90 €	7,90 €
Bunter Salat mit Himbeerdressing dazu gebratene Fischfilets und Aioli <sup>D/G/I/J</sup>	13,80 €	18,90 €
Bunter Salat mit Himbeerdressing und gebratenen Garnelen <sup>B/I/J</sup>	13,80 €	18,90 €
Bunter Salat mit Himbeerdressing und gebratene Streifen vom Rind <sup>H/I/J</sup>	13,80 €	18,90 €
Bunter Salat mit Himbeerdressing dazu gebratene Pfifferlinge <sup>H/I/J</sup>	13,80 €	18,90 €

Unsere Salate sind reichlich aus garniert. Dazu reichen wir frisches Baguette.

## Kindergерichte (nur für unsere kleinen Gäste)

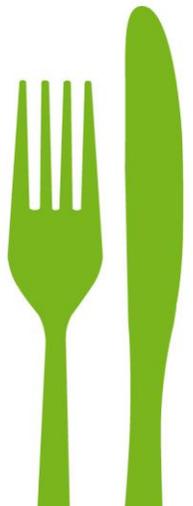
„Ritterteller“ - Kleines Kalbschnitzel mit Pommes Frites <sup>A1/A4/C/G</sup>	8,90 €
„Schlossteller“ - Tagliatelle mit Tomatensauce <sup>A1/C/I</sup>	5,90 €
„Prinzessinnenlocken“ - Spätzle mit Bratensauce <sup>A1/C/I/J</sup>	5,90 €
„Königsgold“ Portion Pommes mit Mayonnaise oder Ketchup <sup>2/3/8/C/G</sup>	4,60 €
Chicken Nuggets mit Ketchup <sup>2/3/8/A1/A4</sup>	4,90 €

**Extra Dip** (Mayo, Ketchup, Senf, Aioli, Sour Cream) 0,50 €

**Extra Sauce** 1,50 €

**Räuberteller / extra Gedeck** 1,00 €

**Umbestellungen bei Speisen** 1,00 €



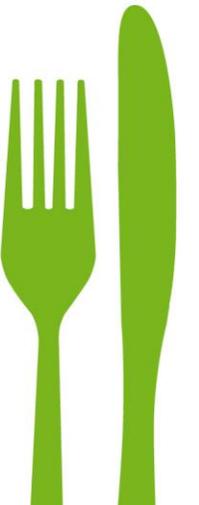
## Spezialitäten des Hauses

2 hausgemachte Fleisch-Maultaschen mit Kräuter Pesto und würzigem Bergkäse an Salatbouquet <small>A1/C/G/H3/H10/I/J</small>	12,90 €
Hausgemachte Fleisch-Maultaschen gebraten mit Ei dazu Kartoffel-Gurkensalat <small>A/9/C/G/I/J</small>	14,90 €
Hausgemachter Kräuter-Pfannkuchen mit cremigem Pfifferling Ragout an Salatbouquet <small>A1/C/I/J/G</small>	16,90 €
Hausgemachte Pfifferling-Maultaschen mit Pilzrahmsauce an Salatbouquet <small>A1/G7/C/I/J</small>	17,90 €
Hausgemachte Lachsforellen-Maultaschen mit Mangoldkern, überzogen mit flüssiger Butter dazu Kartoffelsalat <small>A1/C/D/G</small>	18,90 €

## Hauptgerichte

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatbouquet <small>A1/C/G/H10</small>	12,90 €
„M10 VEGGIE Burger“ - <i>Patty aus Karotten, Mais, Blumenkohl</i> <small>2/8/9/A1/G/L</small> mit würzigem Bergkäse überbacken im Pfeffer-Ciabatta dazu Süßkartoffelpommes und Sour Cream	17,90 €
„M10 BEEF Burger“ – <i>aus 100% Rindfleisch</i> – mit würzigem Bergkäse überbacken und kross gebratenem Bacon im Pfeffer-Ciabatta dazu Süßkartoffelpommes und Sour Cream <small>2/8/9/A1/G/I/J/L</small>	17,90 €
Gebratenes Zanderfilet mit hausgemachter Hummersauce dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln <small>A1/B/D/G</small>	20,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und kleinem Salat <small>A1/A4/C/G/H10</small>	21,90 €
Geschnetzeltes vom Kalb in cremiger Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle und kleiner Salat <small>A1/C/G/I/J/H10</small>	21,90 €
Geschnetzeltes vom Rind „Stroganoff Art“ mit Zwiebeln und Gewürzgurke dazu hausgemachte Spätzle und kleiner Salat <small>A1/C/G/I/J/H10</small>	21,90 €
Cordon Bleu vom Kalb mit Bratenjus dazu Kroketten und kleiner Salat <small>A1/C/G/I/J/H10</small>	24,80 €
Hüftsteak vom Rind (200g) mit Kräuterbutter und Kartoffelecken an Salatbouquet <small>G/H10/I/J</small>	24,80 €





## Desserts und Eis

Lauwarmer Schokoladen Brownie mit Vanilleeis und Sahne <sup>1/2/3/8/A1/C/E/G/H1/H2/H3/M</sup>	7,80 €
Belgische Waffeln mit heißen Himbeeren und Vanilleeis dazu Sahne <sup>A1/C/G/M</sup>	8,90 €
Dessert im Gläschen – <i>wir bieten regelmäßig wechselnde Sorten an</i> -	4,00 €
Stück Kuchen	3,60 €
Portion Sahne <sup>G</sup>	1,50 €
1 Kugel Eis - Vanille, Schokolade, Erdbeere, Limettensorbet <sup>1/2/8/A/C/G</sup>	1,70 €
Gemischtes Eis – 3 Kugeln Eis nach Wahl <sup>1/2/8/A/C/G</sup>	4,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne <sup>1/2/8/A/C/G</sup>	5,40 €
Sanfter Engel – 1 Kugel Vanilleeis mit Orangensaft <sup>1/2/8/A/C/G</sup>	6,00 €
Sektorsorbet – 1 Kugel Limettensorbet mit Sekt <sup>8/9/G</sup>	6,50 €

## Heißgetränke

### Kaffee

Café Creme	3,00 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Doppelter Espresso Macchiato	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino	3,90 €
Chococchino	3,90 €
Kaffee Hag	3,00 €
Heiße Schokolade	3,90 €

### Tee im Glas

Darjeeling First Flush – Schwarzer Tee	3,80 €
Ginseng-Ingwer – Grüner Tee	
Maracuja-Orange - Früchtetee	
Rooibos Vanille - Früchtetee	
Moringa Lychee – Kräuterteemischung	
Alpenkräuter - Kräuterteemischung	



# Getränkemenu

## Aperitif

Schloss Rodeck Riesling Sekt, trocken <i>Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg</i>	0,10l	4,50 €		
Weinschorle Weiß / Rosé / Rot	0,25l	4,50 €		
Hugo - Holunderblütensirup, Sekt, Soda -	0,25l	7,90 €		
Red Hugo - Holunderblütensirup, Campari, Sekt	0,25l	7,90 €		
Aperol Spritz - Aperol, Sekt, Soda -	0,25l	7,90 €		
Aperol-Gin-Sour- Aperol, Gin, Zitronensaft -	0,10l	7,90 €		
Sommerschorle – Rosé, Tonic Water, Soda	0,25l	7,50 €		
Lillet Wild Berry – Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	0,25l	7,90 €		
Campari Orange / Soda	0,20l	4,50 €		
Martini Bianco / Rosso	5 cl	3,00 €		
Ricard	4 cl	4,50 €		

## Mineralwasser

Peterstaler Gourmet Medium oder Black Forest Still	0,25l	2,30 €	0,50l	3,60 €
--	-------	--------	-------	--------

## Softgetränke

Sprite	0,20l	2,10 €		
Coca-Cola light	0,20l	2,10 €		
Coca-Cola	0,20l	2,10 €	0,40l	3,80 €
Fanta Orange	0,20l	2,10 €	0,40l	3,80 €
Mezzo-Mix	0,20l	2,10 €	0,40l	3,80 €
Schweppes Tonic Water	0,20l	2,80 €		
Schweppes Russian Wild Berry	0,20l	2,80 €		
Rhabarberlimonade Naturtrüb			0,33l	4,00 €



## *Säfte*

Apfelsaft	0,20l	1,90 €	0,40l	3,80 €
Orangensaft	0,20l	2,10 €	0,40l	4,00 €
Schwarzer Johannisbeer Nektar	0,20l	2,10 €	0,40l	4,00 €
Maracuja Nektar	0,20l	2,10 €	0,40l	4,00 €
Saftschorle	0,20l	2,10 €	0,40l	4,00 €

## *Bauhöfer Familienbrauerei*

Pilsener	0,33l	3,80 €		
Radler Naturtrüb	0,33l	3,80 €		
Null Komma Pilsener – Alkoholfrei -	0,33l	3,80 €		
Hefeweizen			0,50l	4,80 €
Sportweizen – Alkoholfrei -			0,50l	4,80 €

## *Feine Weine aus dem Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg*

<b>WEISS</b>	<b>0,10l</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,50l</b>	<b>0,75l</b>
2022 Riesling, Qba, trocken	2,80 €	6,90 €	13,80 €	
2021 Weissburgunder, Qba, trocken	2,80 €	6,90 €	13,80 €	
2021 Rivaner, Qba, trocken	3,20 €	8,00 €	15,90 €	23,80 €
2021 Sauvignon Blanc, trocken	3,80 €	9,70 €	19,40 €	28,80 €
<b>ROSÉ</b>				
2021 Spätburgunder Weissherbst, Kabinett	3,60 €	8,90 €	17,90 €	26,80 €
2022 Spätburgunder Rosé, Qba, trocken	3,60 €	8,90 €	17,90 €	26,80 €
<b>ROT</b>				
2020 Spätburgunder, Qba, trocken	3,20 €	7,90 €	15,70 €	
2020 Regent, Qba, feinherb	3,10 €	7,80 €	15,50 €	23,10 €
2019 Spätburgunder „im Eichenfass gereift“, Qba, trocken	4,20 €	10,60 €	21,10 €	31,60 €



## *Zusatzstoffe*

- 1 - Farbstoff
- 2 - Konservierungsstoff
- 3 - Antioxidationsmittel
- 4 - Geschmacksverstärker
- 5 - geschwefelt
- 6 - geschwärzt
- 7 - gewachst
- 8 - Süßungsmittel
- 9 - Phosphat
- 10 - coffeinhaltig
- 11 - chininhaltig

## *Allergene*

- A - Glutenhaltiges Getreide, A1 - Weizen, A2 - Roggen, A3 – Hafer, A4 – Paniermehl
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fisch
- E - Erdnüsse
- F - Soja
- G – Milch / Laktose
- H – Schalenfrüchte
- H1-Mandeln, H2-Haselnüsse, H3-Walnüsse, H4-Cashew-Kerne, H5-Pecannüsse,  
H6-Paranüsse, H7-Pistazien, H8–Macadamianüsse, H9–Maronen, H10–Pinienkerne, H11–Kokosnuss
- I - Sellerie
- J - Senf
- K - Sesam
- L – Schwefeldioxid und Sulfite
- M - Lupinen
- N – Weichtiere

