



**Heimat**, das sind die Menschen,  
die man kennt, die man  
Verwandte, Nachbarn und  
Freunde nennt.

**Heimat**, das ist die Sprache, die  
man spricht, die man hört, liest  
und versteht wie ein Gedicht.

**Heimat**, das sind der Hof, das  
Haus und die Räume, das sind das  
Feld, die Wiese, der Garten, die  
Bäume.

**Heimat**, das sind die Wälder, die  
Berge und die Quellen, das sind  
die Bäche, die Ufer und der Flüsse  
Wellen.

**Heimat**, das ist der Ort, seine  
Straßen und Brücken, das sind die  
Blumen, die wir am Wegrand  
pflücken.

**Heimat**, das ist die Luft, die wir  
atmen, das ist die Sonne, das Licht  
der Sterne, das ist unsere Erde, die  
Nähe und die Ferne.

**Heimat**, das ist was wir lieben, ist  
all das Vertraute, was unser  
Vorfahr hier einst erbaute.

**Heimat**, das ist die Vergangenheit,  
von der unsere Väter berichten, in  
vielen alten und fernen  
Geschichten.

**Heimat**, das ist die Gegenwart mit  
Freude und Sorgen, das ist  
unserer Kinder leuchtendes  
morgen.

**Heimat**, das ist wo wir wirken,  
schaffen und streben, das ist wo  
wir lieben, leiden und leben.

**Heimat, viele** Wege führen von  
dir hinaus, aber alle führen einmal  
zurück nach Haus.

(Arnold Scherner)





## UNSER ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Unser Küchenteam zaubert mit tagesfrischen Zutaten ein individuelles Menü für Sie, auf Wunsch auch vegetarisch.

### **3 Gänge 45**

(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

### **4 Gänge 54**

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

### **5 Gänge 69**

(Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

**Auf Wunsch mit Weinbegleitung:** (pro Wein 0,1l)

**3 Weine 21**

**4 Weine 28**

**5 Weine 35**

## VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

### **STRUDEL MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, BIRNE UND WALNÜSSEN**

Sabayon von Tasmanischen Pfeffer und Zitrusaromen



**als Vorspeise 14**

**als Hauptgericht 19,5**

### **HAUSGEBEIZTER BACHSAIBLING 16**

Senfeis | Apfelchutney | Wildkräuter

### **HAUSGEMACHTE GÄNSELEBER-TERRINE 23**

Quitte | Brioche | Süßweingelee





## UNSERE FEINEN SUPPEN

**CAPUCCHINO VON DER SCHWARZWURZEL** (e,g,i) **9,5**  
Feige | Schwarzwälder Schinken

**GETRÜFFELTE MARONENSUPPE 10,5**  
Speck | Birne

(Beide Suppen auch vegetarisch möglich)



## UNSERE KNACKIGEN SALATE

**MARKTFRISCHE SALATE** (i,j)  
#heimat-Dressing | Blattsalate | verschiedene Rohkost | Kerne  
**als Beilage 6,5**     **eine große Schüssel 12**



### Erweitern Sie Ihren Salat...

... mit karamellisiertem Ziegenkäse und gerösteten Nüssen (e) **+6**

... mit mariniertes Hähnchenbrust (8) **+7**

... mit gebratenen Rinderstreifen (8) **+9**

... mit dem Fisch des Tages (d) **+11**

**FELDSALAT AUS DER REGION** (a,c,g)  
mit Himbeerdressing  
**als Beilage 9**     **eine große Schüssel 14**



...mit Speck und Kracherle **+3,5**

...mit Pinienkernen und Parmesan **+3,5**

...mit Ziegenfrischkäse, Birne und Walnüssen **+6**





## NATÜRLICH VEGETARISCH

### KRÄUTER-PFANNKÜCHLE (a,c,g,i) 18

Schwarzwurzel-Rosenkohl | Lauch | Kirschtomaten

### KÜRBIS-MAULTASCHEN (a,c,g,i) 19,5

Apfel | Rucola | Ziegenfrischkäse



## KLASSISCHE LEIBSPEISEN

### BADISCHER SAUERBRATEN 25

Rotkraut | Kartoffelklöße

### RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD 26

Rotkraut | Preiselbeeren | Spätzle

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB (8,a,c,i,f) 27,5

#heimat-Jus | eine Beilage nach Wahl

**Beilagen zur Wahl:** Pommes Frites, Bratkartoffeln, hausgemachte Spätzle, Speckbohnen, kleiner Salat

### ROSA GEBRATENE ENTENBRUST 31,5

Portwein-Sauce | Schwarzwurzel | Kartoffelgratin

### MEDALLIONS VOM HEIMISCHEN REH 37,5

Wachholderrahm | Rosenkohl | Pommes Williams

## AUS NEPTUNS REICH

### FILET VOM WOLFSBARSCH (d,g,i) 26

Mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

### KONFIERTER SKREI (d,g,i) 33

Rieslingschaum | Spitzkraut | Rucola | Kartoffelmousseline





## **VON UNSEREM BIG GREEN EGG**

Der Keramikgrill in unserer Küche, das Big Green Egg, sorgt dafür, dass Fleisch und Fisch ein herrliches Grillaroma und eine tolle Kruste erhalten, innen aber schön zart und saftig bleiben.

### **Fleisch vom irischen Weiderind, rein Gras gefüttert**

**FLANKSTEAK (250g) 24**

**RUMPSTEAK (300g) 26**

**RINDERFILET (200g) 31**

### **Aus nachhaltiger norwegischer Zucht, auf dem Zedernbrett gegrillt**

**TRANCHE (250g) VOM RED LABEL LACHS 24**

### **BEILAGEN (je 4,5)**

**Mediterranes Grillgemüse**

**Crunchy Pommes**

**Süßkartoffel Pommes**

**Ofenkartoffel mit Sour Cream**

### **SAUCEN (je 2,5)**

**Cognac-Pfeffer-Sauce**

**Barbecue-Sauce**

**Kräuterbutter**

**Wasabi-Mayo**



## DESSERTS

### CAFE GOURMAND <sup>(9,a,c,g)</sup> 9,5

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert des Tages | Pralinen

### DAMPFNUDEL 10,5

Zwetschgenröster | Vanillesauce | Haselnuss

### NOUGAT-GRIESSKNÖDEL 12

Pistazieneis | Blutorange | Zimtsabayone

### SAFRAN-CRÈME BRULÉE <sup>(c,g)</sup> 12

Nussnougateis | Birnenkompott

## Hausgemachte Eissorten und Sorbets nach Saison

### EIS

Schokolade, Vanille, Haselnuss, Tonkabohne, Walnuss

### SORBETS

Zitrone, Mango-Maracuja, Cassis

**Pro Kugel Eis / Sorbet 3**

**auf Wunsch mit Schuss 3**

Wodka, Williams, Schwarzwälder Kirsch, Baileys, Eierlikör, ...

