



Der Begriff **#heimat** ist für viele Menschen mit tiefen Gefühlen verbunden – er steht für Geborgenheit, Erinnerungen, Familie und Zugehörigkeit. **#heimat** ist jedoch nicht nur ein geografischer Ort, sondern auch ein Gefühl, das besonders durch sinnliche Erfahrungen geweckt wird. Eine der stärksten Verbindungen zur

#heimat entsteht über den Geschmack: regionale Speisen und kulinarische

Traditionen prägen unser **#heimat** Gefühl oft stärker als wir denken.

Schon in der Kindheit entwickeln wir eine enge Bindung zu bestimmten Gerichten. Die Düfte aus der Küche der Großeltern, das sonntägliche Familienessen oder das Lieblingsgericht an einem besonderen Tag – all diese Erfahrungen verknüpfen wir mit unserer Herkunft. Der Geschmack von Kartoffelsalat wie bei Mama oder von frisch gebackenem Apfelkuchen kann selbst nach vielen Jahren starke Emotionen auslösen.

In der Ferne lebende Menschen berichten oft davon, dass sie ihre **#heimat** am meisten vermissen, wenn sie ihre traditionellen Speisen nicht mehr finden.

Regionale Gerichte sind mehr als nur Nahrung – sie sind kulturelle Ausdrucksformen. Sie spiegeln die Landschaft, das Klima und die Geschichte einer Region wider. In Süddeutschland sind es Weißwurst, Spätzle oder Maultaschen, die fest zur Identität gehören. In Norddeutschland hingegen spielen Fischgerichte wie Matjes oder Labskaus eine wichtige Rolle. Diese Unterschiede zeigen, wie eng Essen mit regionaler Identität verknüpft ist.

Darüber hinaus stiftet gemeinsames Essen soziale Nähe. Regionale Spezialitäten werden oft bei Festen, Feiern oder im Familienkreis zubereitet und geteilt. Das Kochen nach traditionellen Rezepten ist nicht nur ein Akt der Ernährung, sondern auch der Weitergabe von Kultur und familiären Werten. Wenn eine Großmutter ihre Geheimrezepte an die Enkelkinder weitergibt, lebt nicht nur die kulinarische Tradition fort, sondern auch ein Stück Heimatgefühl.

In einer globalisierten Welt, in der viele Menschen ihre **#heimat** verlassen oder zwischen verschiedenen Kulturen pendeln, bleibt das heimische Essen oft ein fester Anker. Es erinnert an die eigene Herkunft und schenkt ein Gefühl von Stabilität. Sogar in fremden Ländern kann ein bekanntes Gericht plötzlich Heimatgefühle wecken – ein kleiner, aber bedeutsamer Trost.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass regionale Speisen weit mehr sind als nur kulinarischer Genuss. Sie sind Träger von Erinnerungen, Symbol für Zugehörigkeit und





#heimat Favoriten

STRUDEL MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, BIRNE UND WALNÜSSEN

Sabayon von Tasmanischen Pfeffer und Zitrusaromen

16|20



VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Pfifferlings-Aprikosensalat

16|24

Rucola | Parmesan | Nuss-Mix

UND DAZU:

... karamellisierte Ziegenkäse und geröstete Nüsse (e) **+6**

... Würfel von der Hähnchenbrust (8) **+7**

Ceviche von der Forelle_(a,g,d,i)

14

Schwarzwald-Miso | Zwiebeln | Mango

UNSERE SUPPEN



Pfifferlings-Cremesuppe _(a,i,g,2) **10**

Apfel | Croutons

Kalte Tomatenessenz_(a,g,d,i)

10

Parmesanschaum | Basilikumsorbet





UNSERE KNACKIGEN SALATE

Marktfrische Salate (1,a,i,j,l)

#heimat-Dressing | Blattsalate | verschiedene Rohkost | Kerne
als Beilage 7,5 eine große Schüssel 14

UND DAZU:

... karamellisierter Ziegenkäse und geröstete Nüsse (e) **+6**

... Würfel von der Hähnchenbrust (g) **+7**

... mit Garnelen (b,d) **+14**

...mit Pfifferlingen **+8**

NATÜRLICH VEGETARISCH

Tomaten Variation **17**

Schmortomate | Bulgur | Chutney

Käsespätzle_(a,i,f,c,g) **16**

Frühlingslauch | Kirschtomaten





KLASSISCHE LEIBSPEISEN

Feines Kalbs Schnitzel (a,i,f,c,g) **27**

in Butterschmalz ausgebacken

#heimat-Jus | eine Beilage nach Wahl

Beilagen zur Wahl:

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten
hausgemachte Spätzle, Speckbohnen, med. Gemüse

Maispoularde(a,i,f,c,g) **25**

#heimat-Jus | Püree vom Mais | Zuckerschoten | Gnocchi

Zwiebelrostbraten (a,f,i,1) **29,90**

2erlei Zwiebeln | Speckbohnen | Spätzle

AUS BACH & MEER

Bach Forelle Müllerin (a,g,d,i) **25**

Mandel-Butter | Broccoli | Salzkartoffeln

Gegrillter Pulpo (a,g,d,i) **32**

Ponzu | Kartoffel-Chorizzo | Schwarzer Knoblauch





AUS 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) 25

Der besondere Cut vom Rind sehr Geschmacksintensives Fleisch

RUMPSTEAK (300g) 27

Mit dem Typischen Aromatischen Fett Rand gegrillt

RINDERFILET (200g) 35

Edelstück vom Rind besonders Zart



BEILAGEN (je 4,5)

Mediterranes Grillgemüse

Crunchy Pommes

Ofenkartoffel mit Sour Cream (g)

(a,g,c,i,l,m) SAUCEN (je 2,5)

Cognac-Pfeffer-Sauce

Barbecue-Sauce

Geräucherte Aioli

Kräuterbutter

BEILAGEN (je 6)

Süßkartoffel Pommes

Gebratene Pfifferlinge





DESSERTS

#heimat LIEBLINGSDESSERT

Weißes Himbeerschokomousse_(c,g) 12
Frisches Cassis-sorbet

Café Gourmand _(9,c,g,a) 10
Kaffee nach Wahl | kleines Dessert | Pralinen

Pina Colada Parfait _(c,g) 12
Avocadospiegel | Kokos | Ananas

Mini Desserts



Kleine Crème Brûlée_(c,g) 5

Limetten-Quark-Crumble_(c,g) 8
Frisches Erdbeersorbet

SELBSTGEMACHTES #heimat-EIS

Karamel-Fleur de Sel | Brownieeis | Vanilleeis

Mangosorbet | Himbeersorbet | Waldbeerensorbet

Pro Kugel Eis / Sorbet 2,5

Auf Wunsch mit Schuss 3
Wodka, Williams, Schwarzwälder Kirsch, Baileys, Eierlikör, ...

