



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)





#heimat Klassiker Menü

HAUSGERÄUCHERTER LACHS

Gurke-Estragon-Sorbet | Rösti | Wildkräuter

FEINE PFIFFERLINGSCREMESUPPE

mit feinen Gourmet Pfifferlingen

MAISHÄHNCHEN SUPREME

Sauce Albufera | Spargelragout | Herzogin Kartoffel

PINA COLADA CRÈME BRULÉE (c,g)

Kokoseis | Ananaschutney

3 Gang 49 (Suppe oder Vorspeise)

4 Gang 59

#heimat Vegetarisches Menü

STRUDEL MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, BIRNE UND WALNÜSSEN(a, c,e,g,l)

Sabayon von Tasmanischen Pfeffer und Zitrusaromen

TOMATENESSENS MIT PARMESANHAUBE

Basilikum | Croutons

CREMIGES PFIFFERLINGS-RISOTTO

Weißer und grüner Spargel | Lauchzwiebeln | Parmesan

MOUSSE AU CHOCOLAT 12

Basilikumsorbet | Frische Beeren | Limettenbiskuit

3 Gang 39 (Suppe oder Vorspeise)

4 Gang 49



VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

STRUDEL MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, BIRNE UND WALNÜSSEN (a,m,c,e,g,l)

Sabayon von Tasmanischen Pfeffer und Zitrusaromen

als Vorspeise 14 als Hauptgericht 19,5



BADISCHE CAPRESE 12 (e,g)

Rahmkäse | Tomaten | Pinienkerne



LAUWARMER PFIFFERLINGSSALAT MIT #HEIMAT DRESSING (m,c,g) 16

Aprikose | Wildkräuter | karamellisierte Walnüsse



TATAR AUS DEM RUMPSTEAK DES IRISCHEN WEIDERINDES (c,e,j,l,n)

von Hand geschnitten

Rote Bete | Meerrettich | Walnüsse

als Vorspeise (80g) 15 als Hauptgericht (160g) mit Bratkartoffeln 24,5



Auf Wunsch grillen wir das Tatar auf dem Big Green Egg kurz an

UNSERE FEINEN SUPPEN

TOMATENESSENS MIT PARMESANHAUBE 10 (a,m)

Basilikum | Croutons



FEINE PFIFFERLINGS-CREMESUPPE 10 (g)

mit feinen Gourmet Pfifferlingen

... mit einer gebratenen Garnele +3,5





UNSERE KNACKIGEN SALATE

CEASAR SALAT (l,g,j)

Croutons | Parmesan | Ceasar-Dressing

als Beilage 8 eine große Schüssel 12



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) **+7**

... im Erdnussmantel gebackenes Hähnchen (β) **+7**

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

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

NATÜRLICH VEGETARISCH

KRÄUTER-PFANNKUCHEN (a,m,c,g,i) 20

Pfifferlings-Rahmragout | Lauch | Kirschtomaten



CREMIGES PFIFFERLINGS-RISOTTO (g,h) 19

Kirschtomaten | Lauchzwiebeln | Parmesan



SEMMEKNÖDEL (a,c,g,) 20

Frühlingslauch | Pfifferlingsrahm





KLASSISCHE LEIBSPEISEN

24 STUNDEN GEGARTE KALBSBÄCKLE (a,m,c,g,i,l) **29**
Spätburgunder Jus | Selleriepüree | Nudeln

ZWIEBELROSTBRATEN (a,m,c,g,i) **25**
Zerlei Zwiebel | Speckbohnen | Spätzle

CORDON BLEU VOM HÄLLISCHEN SCHWEIN (a,m,c,g,i) **22**
#heimat-Jus | eine Beilage nach Wahl

IM BUTTERSCHMALZ AUSGEBACKENES WIENER SCHNITZEL VOM KALB
(a,m,c,g,i)
#heimat-Jus | eine Beilage nach Wahl

Beilagen zur Wahl: Pommes Frites, Bratkartoffeln, (8,a,c,i,f) **27,5**
hausgemachte Spätzle, Speckbohnen, kleiner Salat
(a,m,c,g,)

MAISHÄHNCHEN SUPREME (c,g,) **29**
Pfifferlings-Rahm | | Kartoffelgratin

AUS NEPTUNS REICH

GEGRILLTE RIESENGARNELEN (a,m,b,g) **29**
Tagliatelle | Pfifferlinge | Kirschtomaten

GEGRILLTER WOLFSBARSCH (c,d) **27**
Champagnersauce | mediterranes Gemüse | Rosmarin Kartoffeln



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

RINDERHÜFTSTEAK (250g) 19

Kernstück aus der Hüfte des Black Angusrindes

FLANKSTEAK (250g) 24

Der besondere Cut vom Rind sehr Geschmacksintensives Fleisch
Zugleich aber Zart und Saftig

RUMPSTEAK (300g) 26

Mit dem Typischen Aromatischen Fett Rand gegrillt

RINDERFILET (200g) 31

Edelstück vom Rind besonders Zart

| GARSTUFEN | | Kerntemperatur |
|------------------|---|-----------------------|
| Black & Blue | - | 38 °C |
| Rare | - | 48°C |
| Medium Rare | - | 50-53 °C |
| Medium | - | 54-56 °C |
| Medium Well | - | 57-60 °C |
| Well Done | - | 61-70 °C |

Aus nachhaltiger norwegischer Zucht, auf dem Zedernbrett gegrillt

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

BEILAGEN (je 4,5)

Mediterranes Grillgemüse

Crunchy Pommes

Ofenkartoffel mit Sour Cream (g)

Gebratene Pfifferlinge

BEILAGEN (je 6)

Süßkartoffel Pommes

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

Cognac-Pfeffer-Sauce

Sauce Bearnaise

Barbecue-Sauce

Geräucherte Aioli

Kräuterbutter

Wasabi-Mayo



DESSERTS

CAFE GOURMAND (9,a,c,g) **9,5**

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert des Tages | Pralinen

FRISCHE ERDBEEREN (c,g,h) **12,5**

Vanilleeis | Pistazieneis | Creme Chantilly

SCHWARZWÄLDER IM GLAS (a,c,g) **12**

Kirschwasser | Kirschkompott | Sahne

MOUSSE AU CHOCOLAT (a,c,g,l) **12**

Basilikumsorbet | Frische Beeren | Limettenbiskuit

PINA COLADA CRÈME BRULÉE (c,g) **12**

Kokoseis | Ananaschutney

Hausgemachte Eissorten und Sorbets nach Saison

HAUSGEMACHTES EIS (g)

Karamell Salz, Schokolade, Vanille, Haselnuss, Walnuss

HAUSGEMACHTE SORBETS (l)

Erdbeere, Zitrone, Waldbeer, Kirsch, Mango-Maracuja, Cassis, Himbeere

Pro Kugel Eis / Sorbet **3**

auf Wunsch mit Schuss **3**

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

