



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

HEISS GERÄUCHERTER RED LABEL LACHS 15

Senf Dip | Rösti | Dillsorbet

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 19,5

Venere-Risotto | Safranschaum

TATAR AUS DEM RUMPSTEAK DES IRISCHEN WEIDERINDES

von Hand geschnitten

frischer Meerrettich | Rotweinzwiebeln | Eigelb

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

SPARGELCREMESUPPE 10

mit feinen Stücken vom grünen und weißen Spargel

... mit einer gebratenen Garnele +3,5

CREMESUPPE VOM SELLERIE 9

Petersilie | Feige



... mit einer gebackenen Wachtelbrust + 3,5

UNSERE KNACKIGEN SALATE

LAUWARMER SPARGELSALAT MIT #HEIMAT DRESSING (a,c,g)

Rhabarber | Rucola | karamellisierte Walnüsse

als Vorspeise 15 als Hauptgericht 23



WARMER GRILLGEMÜSE-SALAT (i,j) 17

saisonale Marktgemüse, auf unserem Big Green Egg gegrillt
Kirschtomaten | Avocado | grüner Salat | Limetten-Vinaigrette



MARKTFRISCHE SALATE (i,j)

#heimat-Dressing | Blattsalate | verschiedene Rohkost | Kerne

als Beilage 6,5 eine große Schüssel 12



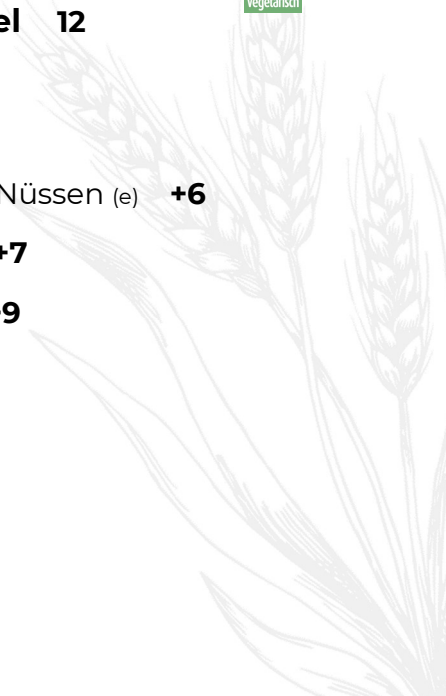
Erweitern Sie Ihre Salate

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

... mit marinierter Hähnchenbrust (8) +7

... mit gebratenen Rinderstreifen (8) +9

... mit dem Fisch des Tages (d) +10





SPARGEL

DAS KLASSISCHE BADISCHE SPARGELESSEN

Frischer Spargel aus der Region,
mit unserer frisch aufgeschlagenen Hollandaise oder einer Vinaigrette,
wahlweise mit neuen Kartoffeln oder Bärlauch-Pfannkuchen



300g Spargel 22

500g Spargel 28

ALS BEILAGEN...

Gemischte Schinkenplatte 9

Wiener Schnitzel vom Kalb 12,5

Gebratene Tranche vom Lachs 12,5





NATÜRLICH VEGETARISCH

SPARGEL-RISOTTO 19

Lauchzwiebeln | Parmesan



KRÄUTER-PFANNKUCHEN (a,c,g,i) 18,5

Kirschtomaten | weißer & grüner Spargel | Parmesan



KLASSISCHE LEIBSPEISEN

WIENER SCHNITZEL (8,a,c,i,f) 25

#heimat-Jus | eine Beilage nach Wahl

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

KALBSBÄCKLE (8,a,c,g,i,f) 26

Spätburgundersauce | Sellerie | Nudeln

DER KLASSISCHE ZWIEBELROSTBRATEN (f,8,i,g) 27,5

2erlei Zwiebeln | Spätzle | Bohnen

#HEIMAT IST ÜBERALL

BRUST VON DER MAISPOULARDE 26

im Mantel von Schwarzwälder Schinken

Portwein-Jus | Bärlauch-Kohlrabi | Kartoffelgnocchi

ZANDER AUS DEM FLUSS (d,g,i) 27,5

Rieslingsauce | Schupfnudeln | Orangensauerkraut

MEDAILLONS VOM KALBSFILET 35

Zweierlei Spargel | Morcheln | Pommes Macaire





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 appetitliche und attraktive Kruste erhalten, innen aber schön zart und saftig bleiben.

Fleisch vom irischen Weiderind, rein Gras gefüttert

RUMPSTEAK (300g) 25

FLANKSTEAK (250g) 23

aus nachhaltiger norwegischer Zucht, auf dem Zedernbrett gegrillt

TRANCHE (250g) VOM LACHS 21

BEILAGEN (je 4)

Speckbohnen

Crunchy Pommes

Süßkartoffel Pommes

Kartoffelecken

Ofenkartoffel mit Sour Cream

SAUCEN (je 2,5)

Cognac-Pfeffer-Sauce

Barbecue Sauce

Kräuterbutter

Wasabi Mayo



DESSERTS

CAFE GOURMAND (9,a,c,g) **8,5**

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert des Tages | Pralinen

#HEIMAT GEDECK (9,c,g) **12**

Espresso | Moorbirne von Scheibel | Karamell-Fleur de Sel

mit Apricot Brandy von Scheibel 16

CRÈME BRULÉE VON DER TAHITI-VANILLE (c,g) **10,5**

Himbeer-Sorbet | Schoko-Keks-Crumble

WEISSES SCHOKOMOUSSE 11

Kompott und Sorbet vom Rhabarber

Hausgemachte Eissorten und Sorbets nach Saison

EIS

Schokolade-Minze, Vanille, Haselnuss, Karamell/Fleur de Sel, Kaffee (g,c)

SORBETS

Mango-Maracuja, Cassis, Zitrone, Himbeere, Rhabarber, Banane

MOCHI-EISCREME

Asiatisches Eis Konfekt ummantelt

Kokosnuss, Grüntee, Mango

Pro Kugel Eis / Sorbet 2,5

auf Wunsch mit Schuss 3

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