



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 fördert 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 weiter, 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.

Hinweis:

In allen unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.
Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal





ZUM AUFTAKT

Erfrischender Melonen Salat 9,90
Feta | #heimat Dressing

Pfifferlings Pasta 11,90
Spinat | Kirschtomate | Parmesan

UNSERE KNACKIGEN SALATE

Marktfrischer Salat
#heimat-Dressing | Blattsalate | verschiedene Rohkost | Kerne

als Beilage 6,80

eine große Schüssel 12,90

UND DAZU:

... karamellierter Ziegenkäse und geröstete Nüsse +8,90

...mit gebratener Maispoularde +8,90

... mit Fisch des Tages +13,90

...mit gebratenen Rinderstreifen +13,90

UNSERE SUPPEN

Sommerlicher Tomatensuppe 9,90
Oliven Crumble

Hinweis:
In allen unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.
Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal





AUS HEIMISCHEN WÄLDERN UND DER WEIDE

Feines Kalbs Schnitzel 28,90
in Butterschmalz ausgebacken
#heimat-Jus | eine Beilage nach Wahl

Beilagen zur Wahl:

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten
hausgemachte Spätzle, Speckbohnen

Pollo Fino 22,90
Sommergemüse | hausgemachte Kräuterbutter | knuspriges Baguette

Kotelette vom Schwein "Cajunstyle" 21,90
Krautsalat | Ofenkartoffel | Sour Cream

Rosa gebratenes Roastbeef vom Rind (300g) 33,90
Chimmichurri | Pommes

AUS DEM WASSER

Gebratene Dorade 26,90
Zitronensauce | Rosmarinkartoffel | Salat mit #heimat Dressing

Kabeljau 24,90
Kartoffelkräuterkruste | Lauchgemüse

VEGETARISCH

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Maultaschen 18,90
Ratatouille

Pfifferlings Pasta 18,90
Spinat | Kirschtomate | Parmesan

Hinweis:
In allen unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.
Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal





VOM VESPERBRETT

Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln Rohkost Essiggurke Holzofenbrot	11,90
Straßburger Wurstsalat mit Zwiebeln Emmentaler Rohkost Holzofenbrot	12,90
In Butterschmalz ausgebackenes Schnitzel vom Schwein #heimat-Jus Holzofenbrot	18,90
Ofenkartoffel Sour Cream	7,90

FLAMMENKUCHEN



Flammenkuchen Elsässer Art Emmentaler Zwiebeln Speck	11,90
Flammenkuchen mit Ziegenkäse Rucola Feige Honig	11,90

Hinweis:
In allen unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.
Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal





ZUM ABSCHLUSS

Bühler Liebe Vanille Eis heiße Zwetschge	4,90
#heimat Empfehlung von unserem Küchenchef Domi Mascarpone Crème Fruchtsauce marinierte Beeren	9,90
Pfirsich Melba Himbeersauce Vanille Eis	8,90
Café Gourmand Kaffee nach Wahl kleines Dessert Pralinen (Alkoholfrei)	10,90

MINI ABSCHLUSS

Grießflammerie Erdbeeren	5
------------------------------------	----------

SELBSTGEMACHTES #heimat-EIS

Karamell-Fleur de Sel | Brownie | Vanille

Mango Sorbet | Cassis Sorbet | Erdbeer Sorbet | Himbeer Sorbet

Pro Kugel Eis / Sorbet 3

Auf Wunsch mit Schuss 3

Wodka, Williams, Prosecco, Baileys, Eierlikör, ...

Hinweis:
In allen unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.
Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal

