



AUSSER-HAUS-KARTE

Alle diese Speisen können Sie bei uns im Badischen Hof in Bühl oder im Malerhaus in Achern abholen oder wir liefern sie Ihnen auch gerne nach Hause (Lieferkosten: 6€ bis 10km, 12€ bis 20km).

Und falls Sie Wünsche haben, die darüber hinaus gehen, so finden wir sicherlich eine Lösung!

Donnerstag bis Samstag haben wir ab 17:00 geöffnet, Sonntag bereits ab 12:00

Bestellungen über 07223 808780, 24/7 + WhatsApp über 01523 7936757 oder 0172 7566638 oder per Mail an info@heimat-gastro.de

Ihr #heimat-Team

AUS DEM SUPPENTOPF

FRUCHTIGE KÜRBISSUPPE 7

ZITRONENGRAS-CURRY-SUPPE 7

Jeweils: mit zwei gebackenen Garnelen + 3

SALATE UND VORSPEISEN

EINE SCHÜSSEL FELDSALAT AUS DER REGION

mit Speck und Kracherle als Beilage 6 groß 10

mit Ziegenfrischkäse, Birne und Walnüssen als Beilage 6,5 groß 11

ROASTBEEF VOM HEIMISCHEN WEIDERIND 12

süß-sauer eingelegtes Gemüse der Saison, Sauce Tartare

... als Hauptgericht mit Bratkartoffeln 18

VEGETARISCHE #HEIMAT-GERICHTE

(TEILWEISE MIT EIN BISSCHEN MEHR...)

KÜRBIS- ODER ROTE-BETE-RISOTTO 9,5

mit Rucola und Ziegenkäse +4

mit Streifen aus der Rinderhüfte +5,5

mit Garnelen +7,5

GEROLLTE #HEIMAT-NUDEL 15

gefüllt mit Kürbis, Apfel und Ricotta, geschwenkt in Salzeibutter

UNSER SPEZIELLES ANGEBOT: GANZE FISCH IN SALZTEIG

FÜR 4 PERSONEN

EIN GROSSER LOUP DE MER IM SALZTEIG 89

FÜR 2 PERSONEN

DORADE ROYALE IM SALZTEIG 49

Jeweils mit:

Safransauce, Rosmarinkartoffeln, mit Knoblauch und Tomate geschwenkter Blattspinat

FLEISCH

EIN PÄRCHEN WILDBRATWÜRSTE 12,5

Sauerkraut, lockeres Kartoffelpüree

WIENER SCHNITZEL 17,5

in Butterschmalz ausgebacken

eine Beilage nach Wahl

jede weitere Beilage: + 3, auf Wunsch: #heimat-Jus + 1,5

Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten, Spätzle,
feine Nüdele, Feldsalat mit Speck/Kracherle

BADISCHER SAUERBRATEN 17

Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße

FLEISCH

CORDON BLEU VOM KALB 19

Erbsen-Karotten-Gemüse, Kroketten

KALBSBÄCKCHEN 21

Spätburgunderjus, Selleriepüree, Röstzwiebeln, feine Nüdele

AUS DEM SCHMORTOPF

RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD 17

Apfel-Rotkraut, Spätzle und Preiselbeeren

UNSER BOEUF BOURGIGNON 19

Aus dem Bürgermeisterstück geschnitten
Perlzwiebeln, Speck, Spätzle und viel Sauce

LAMMHAXE PROVENZIALISCH 22

grüne Bohnen und Kartoffelkroketten

FISCH

FILET VOM LOUP DE MER 22

gebraten

Safransauce, Rosmarinkartoffeln, mit Knoblauch und Tomate geschwenkter Blattspinat

UNSERE DESSERTS

CRÈME CARAMEL 7

#heimat-Rumtopf

APFELSTRUDEL 7

Vanillesauce



UNSER TAKE AWAY - #HEIMAT-MENÜ

FRUCHTIGE KÜRBISSUPPE

####

KALBSBÄCKCHEN

Spätburgunderjus, Selleriepüree, Röstzwiebeln, feine Nudeln

oder:

FILET LOUP DE MER

Safransauce, Rosmarinkartoffeln, mit Knoblauch und Tomate geschwenkter Blattspinat

oder:

ROTE BETE-RISOTTO

mit Rucola und Ziegenfrischkäse

####

CRÈME CARAMEL

Mit #heimat-Rumtopf

33 (mit Risotto: 29)

Und zum Menü den passenden Wein vom Weingut Axel Bauer, Bühlertal

Weiß: C4 Cuvée trocken

(Chardonnay, Grauer Burgunder, Weißer Burgunder, Riesling) 0,75l 12

Rot: C3 Cuvée trocken (Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot) 0,75l 18

FÜR UNSERE KLEINEN

SPÄTZLE MIT RAHMSAUCE 5

KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS 6

SPAGHETTI BOLOGNESE 7

FÜR IHREN (WOCHEN-) VORRAT

**Verschiedene unserer Gerichte bieten wir Ihnen auch vakuumiert an.
(nicht gekocht und ohne Beilagen)
Jeweils eine Portion**

SUPPEN

Fruchtige Kürbissuppe 6

Zitronengras-Curry-Suppe 6

HAUPTGERICHTE

Wildragout 13

Boeuf Bourguignon mit viel Sauce 15

Kalbsbäckchen im Spätburgunderjus 16

BEILAGEN

Hausgemachte Spätzle 3,5

Selleriepüree 4

Apfel-Rotkohl 4

UND DANN NOCH:

#heimat-Dressing 500ml 3,5

Unser mit viel Liebe gekochter

#heimat-Kalbsjus

250ml 10 500ml 20

Safransauce 500ml 15