

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.





## #heimat-OSTERMENÜ

**Lauwarmer Spargel Rhabarber Salat**  
Rucola | Himbeer-Dressing | Sesam Krokant

\*\*\*

**Bärlauchsuppe**  
Apfel | Croutons

\*\*\*

**Maispoularde Supreme**  
#heimat Jus | 2erlei Spargel | Pommes Dauphine  
**oder**

**Gebratene Tranche vom Lachs**  
Riesling Sauce | Spinat | Tagliatelle

**oder**

**Spargel Risotto**  
Kirschtomate | Frühlingszwiebel | Parmesan

\*\*\*

**Karottenkuchen**  
Aprikosen Sorbet | Marzipan | Walnüsse

**3 Gänge 49 (Vorspeise)**

**4 Gänge 59**





## ZUM AUFTAKT

**Tatar vom Irischen Weiderind** 18  
Rote Beete | Meerrettich | Eigelb



**Lauwarmer Spargel Rhabarber Salat** 14  
Rucola | Himbeer-Dressing | Sesam Krokant

**Onsen Ei** 15  
*Frisches Hühnerei konstant bei 63,5°C eine 1 Stunde lang gegart*  
Kartoffelpüree | Spinat | Senfsauce

## UNSERE KNACKIGEN SALATE

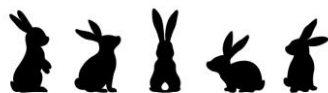
**Marktfrischer Salat**  
#heimat-Dressing | Blattsalate | verschiedene Rohkost | Kerne  
**als Beilage** 6,8  
**eine große Schüssel** 13

**UND DAZU:**  
... karamellisierter Ziegenkäse und geröstete Nüsse **+8,9**  
... mit Fisch des Tages **+14**  
...mit gebratenen Rinderstreifen **+14**

## UNSERE SUPPEN

**Spargelcremesuppe** 12  
Räucherlachs | Croutons





## AUS HEIMISCHEN WÄLDERN UND DER WEIDE

<b>Feines Kalbs Schnitzel</b> <i>in Butterschmalz ausgebacken</i> #heimat-Jus Pommes	<b>30</b>
<b>Auf Holzkohle gegrilltes Rumpsteak (300g)</b> Cognac Pfeffersauce   Speckbohnen   Parmesan Pommes	<b>38</b>
<b>Maispoularde Supreme</b> #heimat Jus   Zerlei Spargel   Pommes Dauphine	<b>28</b>

## VOM GARTEN

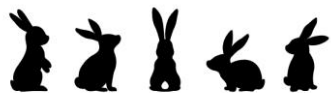


<b>Spargel Risotto</b> Kirschtomate   Frühlingszwiebel   Parmesan	<b>21</b>
--	-----------

## VOM WASSER

<b>Gebratene Tranche vom Lachs</b> Riesling Sauce   Spinat   Tagliatelle	<b>28</b>
---	-----------





## SPARGELKARTE

**DAS KLASSISCHE BADISCHE SPARGELESSEN**

**25**

**Inklusive einer Beilage und Sauce;**

**Beilagen zur Wahl:**

Kartoffeln, Kräuter Pfannkuchen

Sauce Hollandaise

pro Person 300g Spargel

**GEMISCHTE SCHINKENPLATTE +9,9**

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB +14,9**

**GEBRATENE LACHSTRANCHE 120g +14,9**



Hinweis:

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





## ZUM ABSCHLUSS



### #heimat LIEBLINGSDESSERT

**Pistazien Crème Brûlée** 12  
Himbeersorbet

**Café Gourmand** 10

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert | Pralinen (Alkoholfrei)

## MINI ABSCHLUSS

**Kleine Schokoladen Crème Brûlée** 5

**Rhabarber-Quark** 5  
Crumble | Limette | Vanille

## SELBSTGEMACHTES #heimat-EIS

Karamell-Fleur de Sel | Brownieeis | Vanilleeis

Mango Sorbet | Cassis | Rhabarbersorbet  
Pro Kugel Eis / Sorbet 3

Auf Wunsch mit Schuss 3  
Wodka, Williams, Prosecco, Baileys, Eierlikör, ...

