



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)





KLASSIK #heimat-MENÜ

TATAR VOM IRISCHEN WEIDERIND

Rote Beete | Meerrettich | Eigelb

###

MARKKLÖSSCHENSUPPE

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Gemüsewürfel

###

BADISCHER TAFELSPITZ

Sauce vom Urloffener Meerrettich | Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln

###

VARIATION VON SCHOKOLADE UND EXOTISCHEN FRÜCHTEN

Weißer und dunkler Schokolade | Mango | Passionsfrucht

3 Gänge 49 (mit Suppe oder Vorspeise)

4 Gänge 59

VEGETARISCHES #heimat-Menü

BUNTER FRÜHLINGSGARTEN

Avocado | grüner Spargel | gepickelte Radieschen | Granatapfel

###

CAPPUCCHINO VOM HEIMISCHEN BÄRLAUCH

Apfel | Croutons

###

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

Guacamole | Kokos | Mango

###

WALDBEEREN-GRATIN

Quarklimetteneis

3 Gänge 45 (mit Suppe oder Vorspeise)

4 Gänge 54





VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

BUNTER FRÜHLINGSGARTEN (a,i,j) **14**

Avocado | grüner Spargel | gepickelte Radieschen | Granatapfel



CEVICHE VON DER SCHWARZWALD FORELLE (c,d,f,j) **15**

Passionsfrucht | Miso | Mais

TATAR VOM IRISCHEN WEIDERIND (a,c,j,l,2)

von Hand geschnitten

Rote Bete | Meerrettich | Eigelb

als Vorspeise (80g) 16 **als Hauptgericht (200g) mit Bratkartoffeln 27**

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

UNSERE FEINEN SUPPEN

CAPPUCCHINO VOM HEIMISCHEN BÄRLAUCH (a,i,g,2) **9**

Apfel | Croutons



auf Wunsch mit Jakobsmuschel +4,5 (b)

MARKKLÖSSCHENSUPPE (i,8) **10**

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Gemüsewürfel

PROVENZIALISCHE BOUILLABAISSE (a,b,c,d,f,j)

Fische | Meeresfrüchte | geröstetes Brot | Sauce Rouille

als Vorspeise 15 **als Hauptspeise 33**



UNSERE KNACKIGEN SALATE

MARKTFRISCHE SALATE (l,a,i,j,l)

#heimat-Dressing | Blattsalate | verschiedene Rohkost | Kerne

als Beilage **6,5**

eine große Schüssel **14**



FENCHEL-ORANGEN-SALAT (i,j,l)

mit rosa Beeren

als Beilage **7**

eine große Schüssel **15**

UND DAZU:

... karamellierter Ziegenkäse und geröstete Nüsse (e) **+6**

... Würfel von der Maishähnchenbrust (8) **+7**

... gebratene Streifen von der Rinderhüfte (8) **+9**

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

NATÜRLICH VEGETARISCH

FEINE BÄRLAUCH-PFANNKUCHEN (a,c,g,i) **18,5**

Champignon-Rahmragout | Lauch | Kirschtomaten



GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL (vegan) (a) **19,5**

Avocado | Kokos | Mango





KLASSISCHE LEIBSPEISEN

CORDON BLEU VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN SCHWEIN (a,i,f,c,g) **26**
#heimat-Jus | eine Beilage nach Wahl

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (a,i,f,c,g) **28**
in Butterschmalz ausgebacken
#heimat-Jus | Preiselbeeren | eine Beilage nach Wahl

Beilagen zur Wahl:

Pommes Frites, Bratkartoffeln
hausgemachte Spätzle, Speckbohnen, kleiner Salat

SUPREME VON DER MAISPOULARDE (a,c,f,g,i) **27**
Spätburgunder Sauce | Bärlauch-Kohlrabi | Gnocchi

BADISCHER TAFELSPITZ (8,g,i) **28**
Sauce vom Urloffener Meerrettich | Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln

So etwas wie der französische Zwiebelrostbraten / zart und intensiv im Geschmack

GEGRILLTES ONGLET (a,f,i) **29**
Rotwein-Zwiebelsauce | Pommes

LAMMRÜCKEN UNTER DER BÄRLAUCHKRUSTE (a,c,f,g,i,j) **35**
Balsamico-Jus | Bohnen | Kartoffelgratin

AUS NEPTUNS REICH

TRANCHE VOM LACHS (a,c,b,d,i) **27**
Safransauce | Blattspinat | Sepianudeln

GEGRILLTER SEETEUFEL UND JAKOBSMUSCHEL (a,g,d,i) **35**
Rote Beete-Schaum | Bärlauch-Risotto | Frühlingszwiebeln



VON UNSEREM BIG GREEN EGG-GRILL

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.

vom irischen Weiderind, rein Gras gefüttert

RINDERHÜFTSTEAK (250g) 19

Das Gustostück vom Black Angus

RUMPSTEAK (300g) 26

Mit dem typisch aromatischen Fettrand gegrillt

vom Charolais-Rind

RINDERFILET (220g) 29

Lange abgehangen und butterzart

vom neuseeländischen Weidelamm

LAMMHÜFTE (200g) 25

BEILAGEN (je 4,5)

Mediterranes Grillgemüse

Pommes Dipper

Ofenkartoffel mit Sour Cream (a,g)

BEILAGEN (5)

Süßkartoffel Pommes

Prinzessbohnen mit Speck

SAUCEN (je 2,5)

Cognac-Pfeffer-Sauce (f,l)

Barbecue-Sauce (1,2,l)

Geräucherte Aioli (j,c,l)

Kräuterbutter (g)



DESSERTS

CAFE GOURMAND (9,c,g,a) 10

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert | Pralinen

TONKA BOHNEN CRÈME BRULÉE (c,g) 12

Himbeer-Sorbet

VARIATION VON SCHOKOLADE UND EXOTISCHEN FRÜCHTEN (a,c,g) 14

Weißer und dunkler Schokolade | Mango | Passionsfrucht

WALDBEEREN-GRATIN (c,g) 11

Quarklimetteneis

Hausgemachte Eissorten und Sorbets nach Saison

HAUSGEMACHTES EIS (g,c)

Quark-Limette, Brownie, Vanille, Walnuss

HAUSGEMACHTE SORBETS

Rhabarber, Erdbeere, Himbeere, Mango-Maracuja, Cassis

Pro Kugel Eis / Sorbet 2,5

Auf Wunsch mit Schuss 3

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

