



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 stiftet 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 fort, 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.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass regionale Speisen weit mehr sind als nur kulinarischer Genuss. Sie sind Träger von Erinnerungen, Symbol für Zugehörigkeit und

Hinweis:

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





#heimat MENÜ

in Aperol gebeizter Lachs

Bittersalat | Creme Frâiche | Orangen-Chutney

Cappuccino von der Schwarzwurzel

Feige | Schwarzwälder Schinken

Sous Vide gegartes Rinderfilet

Schalotten-Jus | Pastinake | Violettes Kartoffelpüree

Safran-Crème Brûlée

Nussnougateis | Birnenkompott

3 Gang ohne Suppe 52

4 Gang 64

Auf Wunsch mit Weinbegleitung:

3 Weine 25 €

4 Weine 29 €

5 Weine 39 €

(pro Wein 0,1l)





VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Knuspriger Schweinebauch	16
Lauwarmer Linsensalat Schwarzer Knoblauch Kerbel-Jus	
in Aperol gebeizter Lachs	19
Bittersalat Creme Fraîche Orangen-Chutney	
Gebratene Gänsestopfleber	29
Sellerie-Risotto #heimat-Jus	

UNSERE KNACKIGEN SALATE

Feldsalat mit Himbeer-Dressing 8

UND DAZU:

... karamellisierter Ziegenkäse und geröstete Nüsse **+9,9**

... mit Speck und Kracherle **+3,9**

...mit Pinienkernen und Parmesan **+4,9**

Marktfrischer Salat

#heimat-Dressing | Blattsalate | verschiedene Rohkost | Kerne

als Beilage 7,5

eine große Schüssel 14

UNSERE SUPPEN

Cappuccino von der Schwarzwurzel 10

Feige | Schwarzwälder Schinken



Getrübte Maronensuppe 10

Thymian | Croutons





KLASSISCHE LEIBSPEISEN

Feines Kalbs Schnitzel 29,9

in Butterschmalz ausgebacken

#heimat-Jus | eine Beilage nach Wahl

Beilagen zur Wahl:

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten
hausgemachte Spätzle, Speckbohnen, med. Gemüse

Zwiebelrostbraten 30,9

Zerlei Zwiebeln | Speckbohnen | Spätzle

Hirschkalbsrücken 35,9

Preiselbeersauce | Pastinake | Trüffelravioli



NATÜRLICH VEGETARISCH

Trüffelravioli 25,9

Zwetschge | Frühlingszwiebel | Parmesanschaum

Sellerie-Risotto (Auch Vegan möglich) 19,9

Apfel | Hartkäse | Rucola | Gemüsejus

AUS BACH & MEER

Gegrillter Skrei 34,9

Champagne sauce | Violettes-Kartoffelpüree | Schwarzer Knoblauch

Gebratener Zander 29,9

Rieslingsauce | Sauerkraut | Schupfnudeln





AUS UNSEREM BIG GREEN EGG

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.

Fleisch vom irischen Weiderind, rein Gras gefüttert

FLANKSTEAK (250g) 29,90

Der besondere Cut vom Rind sehr Geschmacksintensives Fleisch

RUMPSTEAK (300g) 29,90

Mit dem Typischen Aromatischen Fett Rand gegrillt

RINDERFILET (200g) 37,90

Edelstück vom Rind besonders zart



Aus nachhaltiger norwegischer Zucht, auf dem Zedernbrett gegrillt

TRANCHE (250g) VOM RED LABEL LACHS 25

BEILAGEN (je 4,90)

Mediterranes Grillgemüse

Crunchy Pommes

Ofenkartoffel mit Sour Cream (g)

SAUCEN (je 2,90)

Cognac-Pfeffer-Sauce

Barbecue-Sauce

Geräucherte Aioli

Kräuterbutter

BEILAGEN (je 6,90)

Süßkartoffel Pommes





DESSERTS

#heimat LIEBLINGSDESSERT

KARIBIK 12

Mango | Kokos | Schokolade

Café Gourmand 10

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert | Pralinen

Safran-Crème Brûlée 12

Nussnougateis | Birnenkompott

Kleiner Apfelstrudel 12

Tonkabohnen Eis | Vanillesauce | Sahne

Mini Desserts

Kleine Crème Brûlée 5

Mandarinen Crumble 5

Frischkäse | Brownie

SELBSTGEMACHTES #heimat-EIS

Karamel-Fleur de Sel | Brownieeis | Vanilleeis

Mango Sorbet | Cassis | Zwetschgensorbet

Pro Kugel Eis / Sorbet 2,5

Auf Wunsch mit Schuss 3

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

