



**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)





## UNSER ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Unser Küchenteam zaubert mit tagesfrischen Zutaten ein individuelles Menü für Sie, auf Wunsch auch vegetarisch.

**3 Gänge 39 €**

**4 Gänge 54 €**

**5 Gänge 65 €**

UNSERE  
EMPFEHLUNG  
ZUM APERITIF:

Erdbeersecco

**Auf Wunsch mit Weinbegleitung:** (pro Wein 0,1l)

**3 Weine: 19 €**

**4 Weine: 27 €**

**5 Weine 34 €**

## VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

**HEISS GERÄUCHERTER RED LABEL LACHS** (a,c,g) **15**

Senf Dip | Rösti | Dillsorbet

**#HEIMAT-GEMÜSESTRUDEL** (a,c,g)

Hollandaise | Rucola | karamellisierte Walnüsse

**als Vorspeise 13,5 als Hauptgericht 21**

**TATAR AUS DEM RUMPSTEAK DES IRISCHEN WEIDERINDES**

*von Hand geschnitten* (a,c,g)

frischer Meerrettich | Rotweinzwiebeln | Eigelb

**als Vorspeise (80g) 15 als Hauptgericht (160g) mit Bratkartoffeln 24,5**

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



## UNSERE FEINEN SUPPEN

**CAPPUCCHINO VOM HEIMISCHEN BÄRLAUCH**(g,i) **9**  
Apfel | Croutons



**CREMESUPPE VOM SELLERIE** (g,i) **9**  
Petersilie | Feige  
... mit einer gebackenen Wachtelbrust **+ 3,5**



## UNSERE KNACKIGEN SALATE

**MARKTFRISCHE SALATE** (i,j)  
#heimat-Dressing | Blattsalate | verschiedene Rohkost | Kerne  
als Beilage **5,5** eine große Schüssel **11**



**WARMER GRILLGEMÜSE-SALAT** (i,j) **16,5**  
saisonale Marktgemüse, auf unserem Big Green Egg gegrillt |  
Kirschtomaten | Avocado | grüner Salat | Limetten-Vinaigrette



### Erweitern Sie Ihre Salate

...mit karamellisiertem Ziegenkäse und gerösteten Nüssen (e) **+6**  
... mit marinierter Hähnchenbrust (8) **+7**  
... mit gebratenen Rinderstreifen (8) **+9**  
... mit dem Fisch des Tages (d) **+10**





## NATÜRLICH VEGETARISCH

**BÄRLAUCH-RISOTTO** (g,i) **17**  
Lauchzwiebeln | Parmesan



**LAUWARMER SÜSSKARTOFFEL-SALAT** (i) **16**  
Roter Paprika | Lauchzwiebeln | Romana | Nüsse



**Erweitern Sie ihre vegetarischen Gerichte**

**...mit Maispoulardenbrust + 7**

**... mit gegrilltem Pulpo + 10**

**BÄRLAUCH-PFANNKUCHEN** (a,c,g,i) **18,5**  
Champignon-Rahmragout | Lauch | Kirschtomaten



## KLASSISCHE LEIBSPEISEN

**WIENER SCHNITZEL** (8,a,c,i,f) **25**  
#heimat-Jus | eine Beilage nach Wahl

**Beilagen zur Wahl:** Pommes Frites, Bratkartoffeln, hausgemachte Spätzle, Speckbohnen, kleiner Salat,

**KALBSBÄCKLE** (8,a,c,g,i,f) **26**  
Spätburgundersauce | Sellerie | Nudeln

**DER KLASSISCHE ZWIEBELROSTBRATEN** (f,8,i,g) **27,5**  
Zerlei Zwiebeln | Spätzle | Bohnen

## #HEIMAT IST ÜBERALL

**MAISHÄHNCHEN IM SCHWARZWÄLDER SCHINKEN-MANTEL** (a, c, g, i) **26**  
Portwein-Jus | Bärlauch-Kohlrabi | Kartoffelgnocchi

**ZANDER AUS DEM FLUSS** (d,g,i) **27,5**  
Rieslingsauce | Schupfnudeln | Orangensauerkraut



## **VON UNSEREM BIG GREEN EGG**

Der Keramikgrill in unserer Küche, das Big Green Egg, sorgt dafür, dass Fleisch und Fisch ein herrliches Grillaroma und eine appetitliche und attraktive Kruste erhalten, innen aber schön zart und saftig bleiben.

**Fleisch vom irischen Weiderind, rein Gras gefüttert**

**RUMPSTEAK (300g) 25**

**FLANKSTEAK (250g) 23**

**aus nachhaltiger norwegischer Zucht, auf dem Zedernbrett gegrillt**

**TRANCHE (250g) VOM LACHS 21**

### **BEILAGEN (je 4)**

**Speckbohnen**

**Crunchy Pommes**

**Süßkartoffel Pommes**

**Kartoffelecken**

**Ofenkartoffel mit Sour Cream**

### **SAUCEN (je 2,5)**

**Cognac-Pfeffer-Sauce**

**Barbecue Sauce**

**Kräuterbutter**

**Wasabi Mayo**



## DESSERTS

### CAFE GOURMAND <sup>(9,a,c,g)</sup> 8,5

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert des Tages | Pralinen

### #HEIMAT GEDECK <sup>(9,c,g)</sup> 12

Espresso | Moorbirne von Scheibel | Karamell-Fleur de Sel

mit Apricot Brandy von Scheibel 16

### CRÈME BRULÉE VON DER TAHITI-VANILLE <sup>(c,g)</sup> 10,5

Himbeer-Sorbet | Schoko-Keks-Crumble

### RHABARBER-GRATIN <sup>(g(g,i)</sup> ) 11

Quark-Limetteneis

## Hausgemachte Eissorten und Sorbets nach Saison

### EIS

Schoko, Vanille, Haselnuss, Karamell/Fleur de Sel, Weiße Schokolade <sup>(g,c)</sup>

### SORBETS

Mango-Maracuja, Cassis, Zitrone, Himbeere, Rhabarber, Birne-Ingwer

**Pro Kugel Eis / Sorbet 2,5**

**auf Wunsch mit Schuss 3**

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

#### Hinweis:

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