



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 45

(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

4 Gänge 54

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gänge 69

(Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

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

3 Weine 21

4 Weine 28

5 Weine 35

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

SOMMERLICHER SALAT VON PFIFFERLINGEN UND APRIKOSEN 15

Rucola | Walnüsse | Parmesan



TATAKI VOM GELBFLOSSEN THUNFISCH 16

Sesam | Avocado | Ingwer

TATAR AUS DEM RUMPSTEAK DES IRISCHEN WEIDERINDES 16

von Hand geschnitten

Sud von der Wassermelone | Tomatensalsa | Wildkräuter

auch als Hauptgericht (160g) mit Bratkartoffeln 26

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



UNSERE FEINEN SUPPEN

CAPPUCCHINO VON PFIFFERLINGEN 9

Apfel | Pinienkerne



... mit Filet vom Schwarzfederhuhn + 5,5

TOMATEN-ESSENZ 9

Mozzarella | Basilikumschaum

UNSERE KNACKIGEN SALATE

MARKTFRISCHE SALATE (i,j)

#heimat-Dressing | Blattsalate | verschiedene Rohkost | Kerne



als Beilage 6,5 eine große Schüssel 12

CAESAR SALAT (a,c,g)

Parmesan | Croutons | Caesar-Dressing



als Beilage 7,5 eine große Schüssel 13,5

WARMER GRILLGEMÜSE-SALAT (i,j) 17

saisonale Marktgemüse, auf unserem Big Green Egg gegrillt
Kirschtomaten | Avocado | grüner Salat | Limetten-Vinaigrette



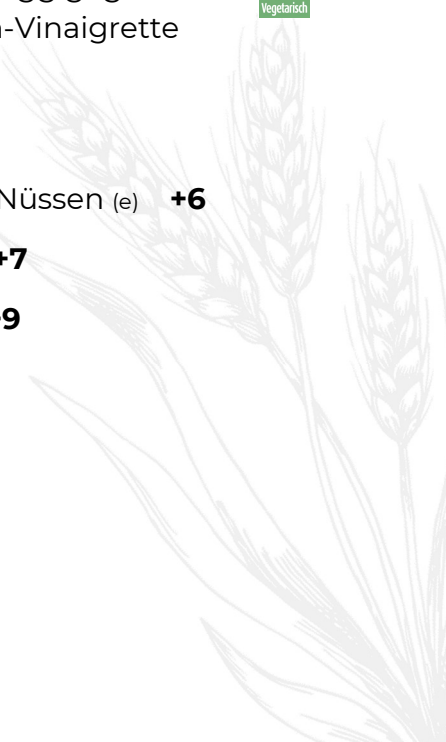
Erweitern Sie Ihre Salate

...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

PIFFERLINGS-RISOTTO 18,5

Lauchzwiebeln | Kirschtomaten | Parmesan



KRÄUTER-PFANNKUCHEN (a,c,g,i) 19,5

Pfifferlingsrahm | Kirschtomaten | Parmesan



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

#HEIMAT-SALTIMBOCCA

Gnocchi | Zuckerschoten | Rahmsauce

DER KLASSISCHE ZWIEBELROSTBRATEN (f,8,i,g) 29

2erlei Zwiebeln | Spätzle | Bohnen

#HEIMAT IST ÜBERALL

BRUST VON DER MAISPOULARDE 26

im Mantel von Schwarzwälder Schinken
Portwein-Jus | Ratatouille | Kartoffelgnocchi

#HEIMAT-PULPO (d,g,i) 28,5

Ponzu | Schwarzer Knoblauch | Chorizo-Kartoffel





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

FLANKSTEAK (250g) 23

RUMPSTEAK (300g) 25

RINDERFILET (250g) 29

aus nachhaltiger norwegischer Zucht, auf dem Zedernbrett gegrillt

TRANCHE (250g) VOM RED LABEL LACHS 23

GANZE DORADE 22

BEILAGEN (je 4,5)

Mediterranes Grillgemüse

Crunchy Pommes

Süßkartoffel Pommes

Rosmarinkartoffeln

Ofenkartoffel mit Sour Cream

SAUCEN (je 2,5)

Cognac-Pfeffer-Sauce

Barbecue Sauce

Kräuterbutter

Wasabi-Mayo



DESSERTS

CAFE GOURMAND (9,a,c,g) **8,5**

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert des Tages | Pralinen

#HEIMAT GEDECK (9,c,g) **12**

Espresso | Moorbirne von Scheibel | Karamell-Fleur de Sel

mit Apricot Brandy von Scheibel 16

OPERA SCHNITTE 11

Grand Marinier | Johannesbeeren Sorbet

CRÈME BRULÉE VON DER ZWETSCHGE (c,g) **11**

Vanilleeis | Mirabellen

MARMORIERTES SCHOKOLADENMOUSSE 12

karamellisierte Ananas | Cassis Sorbet

Hausgemachte Eissorten und Sorbets nach Saison

EIS

Schokolade, Vanille, Haselnuss, Karamell/Fleur de Sel

SORBETS

Mango-Maracuja, Cassis, Zitrone, Himbeere, Erdbeere,

Pro Kugel Eis / Sorbet 2,5

auf Wunsch mit Schuss 3

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