



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

###

Markklößchen Suppe

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Gemüsewürfel

###

Maispoularde

#heimat-Jus | Spargel-Ragout | Gnocchi

###

Frische Erdbeeren

Hausgemachtes Vanilleeis | Creme Chantilly

3 Gänge 49 (mit Suppe)

4 Gänge 59

VEGETARISCHES #heimat-Menü

Bunter Frühlingsgarten

Avocado | grüner Spargel | gepickelte Radieschen | Granatapfel

###

Cappuccino vom Bärlauch

Apfel | Croutons

###

Spargel Pfannkuchen Röllchen

mit Sauce Hollandaise überbacken

###

Crème Brûlée

Frisches Erdbeer-Sorbet

3 Gänge 45 (mit Suppe)

4 Gänge 54



VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Bunter Frühlingsgarten (a,i,j) **14**

Avocado | grüner Spargel | gepickelte Radieschen

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

Spargelcremesuppe (a,i,g,2) **9**

Spargel | Croutons

auf Wunsch mit Jakobsmuschel (b) **+4,5**

Markklößchen Suppe (i,8) **9**

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Gemüsewürfel



UNSERE KNACKIGEN SALATE

Marktfrischer Salat (1,a,i,j,l)

#heimat-Dressing | Blattsalate | verschiedene Rohkost | Kerne

als Beilage 6,5 eine große Schüssel 14

Salat von Grünem und Weißem Spargel 15

mit Erdbeer

UND DAZU:

... karamellisierter 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

Spargel Pfannkuchen Röllchen (a,c,g,i) **25**

Mit Sauce Hollandaise überbacken

Käsespätzle(a) **17**

Beilagensalat | Röstzwiebeln

NATÜRLICH VEGAN

Gemüsebeet 18

Karottensauce | Buchweizen Blinis | Parmesanchip



KLASSISCHE LEIBSPEISEN

Cordon Bleu (a,i,f,c,g) **26**

#heimat-Jus | Crunchy Pommes | Marktgemüse

Wiener Schnitzel (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

Maispoularde (a,c,f,g,i) **27**

#heimat-Jus | Spargel-Ragout | Gnocchi

Zwiebelrostbraten **32**

2erlei Zwiebeln | Speckbohnen | Spätzle

AUS NEPTUNS REICH

Tranche Lachs (a,c,b,d,i) **29**

Safransauce | Blattspinat | Sepianudeln

Forelle Müllerin (a,g,d,i) **25**

Mandel-Butter | Broccoli | Salzkartoffeln



SPARGELKARTE

DAS KLASSISCHE BADISCHE SPARGELESSEN 21

mit unserer frisch aufgeschlagenen Sauce Hollandaise,
wahlweise mit neuen Kartoffeln oder Kräuter-Pfannkuchen

pro Person 300g Spargel

GEMISCHTE SCHINKENPLATTE +9

WIENER SCHNITZEL VOM KALB +11

GEBRATENE LACHSTRANCHE 120g +14





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

BEILAGEN (je 4,5 2,5)

Mediterranes Grillgemüse

Pommes Dipper

Ofenkartoffel mit Sour Cream (a,g)

BEILAGEN (5)

Süßkartoffel Pommes

Prinzessbohnen mit Speck

SAUCEN (je

Cognac-Pfeffer-Sauce (f,l)

Barbecue-Sauce (1,2,l)

Geräucherte Aioli (j,c,l)

Kräuterbutter (g)





DESSERTS

Café Gourmand (9,c,g,a) **10**
Kaffee nach Wahl | kleines Dessert | Pralinen

Frische Erdbeeren (c,g) **14**
Hausgemachtes Vanilleeis | Creme Chantilly

Crème Brûlée(c,g) **11**
Frisches Erdbeer-Sorbet

Zartbitter Schokoladenmousse (c,g,a,9) **12**
Eierlikör-Eis | Rhabarberkompott

Hausgemachte Eissorten und Sorbets nach Saison

HAUSGEMACHTES EIS (c,g)
Milch-Schokoladeneis ,Karamel-Fleur de Sel, 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, ...