



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



#heimat Favoriten

FELDSALAT MIT HIMBEER-DRESSING 16

Gebratene Gänseleber | Birnenkompott | Karamellisierten Walnüssen

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

STRUDEL MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, APFEL UND WALNÜSSEN

Sabayon von Tasmanischen Pfeffer und Zitrusaromen

16|20



Vegetarisch

GORMAND FELDSALAT MIT GRANATAPFEL 24

Gänsebrust | Gänsekonfit | Zwiebel | Gänseleber

Hausgebeitzter Rotkraut Lachs 16

Kürbisrösti | Apfelchutney | Wildkräuter

UNSERE SUPPEN

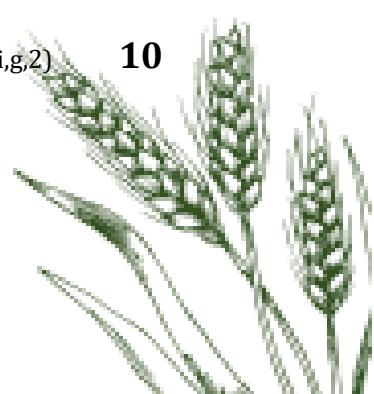
Kürbis-Kokos-Currysuppe (a,i,g,2) 10

Kürbiskernöl | Karamellisierten Kernen



Maronensuppe mit Kirschwasser verfeinert (a,i,g,2) 10

Thymian | Croutons





UNSERE KNACKIGEN SALATE

Feldsalat mit Himbeer-Dressing 8

UND DAZU:

- ... karamellisierter Ziegenkäse und geröstete Nüsse (e) **+9,90**
- ... mit Speck und Kracherle (b,d) **+3,90**
- ... mit Pinienkernen und Parmesan **+4,90**

NATÜRLICH VEGETARISCH



Kürbis-Pfannkuchen 22,90
Kürbis-Chutney | gerösteter Kürbis | Zwetschge

NATÜRLICH VEGAN

Herbstlicher Gemüsegarten 19
Gemüsesud | Rüben | Veganer Parmesan | Rucola





KLASSISCHE LEIBSPEISEN

Feines Kalbs Schnitzel (a,i,f,c,g) **29,90**

in Butterschmalz ausgebacken

#heimat-Jus | eine Beilage nach Wahl

Beilagen zur Wahl:

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

Babarie Entenbrust mit Honig Glasiert (a,i,f,c,g) **27,90**

Preiselbeer-Jus | Rotkraut | Polenta

Zwiebelrostbraten (a,f,i,1) **30,90**

2erlei Zwiebeln | Speckbohnen | Spätzle

Keule von der Gans **29**

Beifußsauce | Rotkraut | Apfelspalten | Maronen | Kartoffelklöße

Brust & Keule von der Gans **37**

Beifußsauce | Rotkraut | Apfelspalten | Maronen | Kartoffelklöße

AUS BACH & MEER

Gegrillte Jakobsmuschel (a,g,d,i) **34,90**

Kürbisschaum | Rote Bete Risotto | Schwarzer Knoblauch

Gebratener Zander (a,g,d,i) **29,90**

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 (d) 25

BEILAGEN (je 4,90)

(a,g,c,i,l,m) SAUCEN (je 2,90)

Mediterranes Grillgemüse

Cognac-Pfeffer-Sauce

Crunchy Pommes

Barbecue-Sauce

Ofenkartoffel mit Sour Cream (g)

Geräucherte Aioli

Kräuterbutter

BEILAGEN (je 6,90)

Süßkartoffel Pommes





DESSERTS

#heimat LIEBLINGSDESSERT

Frisch gebackene Apfeltarte(c,g) 12
Sauerrahmeis

Café Gourmand (9,c,g,a) 10

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert | Pralinen

Pistazien Crêpe(c,g) 12



Mini Desserts

Kleine Crème Brûlée(c,g) 5

Marzipan Apfel Crumbel 5
Quark | Zimt

SELBSTGEMACHTES #heimat-EIS

Karamel-Fleur de Sel | Brownieeis | Vanilleeis | Kürbiseis

Mangosorbet | Orange-Rosmarinsorbet | Zwetschgensorbet

Pro Kugel Eis / Sorbet 2,5

Auf Wunsch mit Schuss 3
Wodka, Williams, Schwarzwälder Kirsch, Baileys, Eierlikör, ...

