



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



### **GOURMAND FELDSALAT MIT GRANATAPFEL 24**

Gänsebrust | Gänsekonfit | Zwiebel | Gänseleber

### **Hausgebeitzter Rotkraut Lachs 16**

Kürbiströsti | 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**

Gemüsesud | Rüben | Veganer Parmesan | Rucola

**19**





## 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**

Zerlei Zwiebeln | Speckbohnen | Spätzle

**Keule von der Gans** **29**

Beifußsauce | Rotkraut | Apfelspalten | Maronen | Kartoffelklößen

**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)

Mediterranes Grillgemüse

Crunchy Pommes

Ofenkartoffel mit Sour Cream (g)

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

Cognac-Pfeffer-Sauce

Barbecue-Sauce

Geräucherte Aioli

Kräuterbutter

#### BEILAGEN (je 6,90)

Süßkartoffel Pommes





## DESSERTS

### #heimat LIEBLINGSDESSERT

**Frisch gebackene Apfeltarte<sub>(c,g)</sub> 12**  
Sauerrahmeis

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



**Pistazien Crêpe<sub>(c,g)</sub> 12**

### Mini Desserts

**Kleine Crème Brûlée<sub>(c,g)</sub> 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, ...

