



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 fördert 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 weiter, 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.

Hinweis:

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





ZUM AUFTAKT



Lauwarmer Spargel Rhabarber Salat 14
Rucola | Himbeer-Dressing | Sesam Krokant



Bärlauch-Spargel-Quiche 12
Bittersalat | Preiselbeergel | Karamellisierten Walnüssen



Onsen Ei 15
Frisches Hühnerei konstant bei 63,5°C eine 1 Stunde lang gegart
Kartoffelpüree | Spinat | Senfsauce

UNSERE KNACKIGEN SALATE

Marktfrischer Salat
#heimat-Dressing | Blattsalate | verschiedene Rohkost | Kerne

als Beilage 6,8
eine große Schüssel 13

UND DAZU:

... karamellisierter Ziegenkäse und geröstete Nüsse **+8,9**

...mit gebratener Maispoularde **+9**

... mit Fisch des Tages **+14**

...mit gebratenen Rinderstreifen **+14**

UNSERE SUPPEN



Cappuccino vom Bärlauch 10
Zirtonenkonfit | Croutons

Spargelcremesuppe 11
Räucherlachs | Croutons

Hinweis:

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





AUS HEIMISCHEN WÄLDERN UND DER WEIDE

Feines Kalbs Schnitzel 29
in Butterschmalz ausgebacken
#heimat-Jus | eine Beilage nach Wahl

Beilagen zur Wahl:
Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten
hausgemachte Spätzle, Speckbohnen, med. Gemüse

Schweinelenochen 22
Steinchampignonrahm | Bärlauchspätzle

Auf Holzkohle gegrilltes Rumpsteak (300g) 34
Cognac Pfeffersauce | Speckbohnen | Parmesan Pommes

Maispoularde Supreme 27
#heimat Jus | Zerlei Spargel | Pommes Dauphine

VOM GARTEN



Bärlauch Risotto 21
Kirschtomate | Frühlingszwiebel | Parmesan

VOM WASSER

Forelle Müllerin 27
Mandel-Butter | Broccoli | Petersilien-Kartoffeln

Gebratene Tranche vom Lachs 28
Riesling Sauce | Spinat | Pommes Dauphine

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





SPARGELKARTE

DAS KLASSISCHE BADISCHE SPARGELESSEN

22

Inklusive einer Beilage und Sauce;

Beilagen zur Wahl:

Kartoffeln, Kräuter Pfannkuchen

Saucen zur Wahl:

Sauce Hollandaise

Zerlassene Butter

Sauce Vinaigrette (*Vegan*)

pro Person 300g Spargel

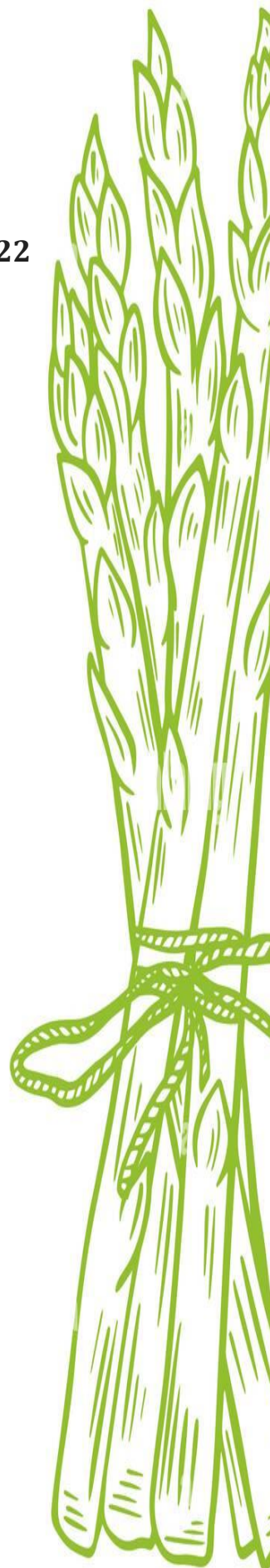
GEMISCHTE SCHINKENPLATTE +9,9

WIENER SCHNITZEL VOM KALB +14,9

GEBRATENE LACHSTRANCHE 120g +14,9

Hinweis:

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





Wurstsalate

Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln 12
Rohkost | Essiggurke | Holzofenbrot

Straßburger Wurstsalat mit Zwiebeln 13
Emmentaler | Rohkost | Holzofenbrot

In Butterschmalz ausgebackenes Schnitzel vom Schwein 19
#heimat-Jus | Holzofenbrot

Flammenkuchen

Flammenkuchen Elsässer Art 12
Emmentaler | Zwiebeln | Speck



Flammenkuchen mit Ziegenkäse 12
Rucola | Feige | Honig

Süßer Flammenkuchen 10
Apfel | Zimt | Calvados

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





ZUM ABSCHLUSS



#heimat LIEBLINGSDESSERT

Pistazien Crème Brûlée 12
Himbeersorbet

Café Gourmand 10
Kaffee nach Wahl | kleines Dessert | Pralinen (Alkoholfrei)

MINI ABSCHLUSS

Kleine Schokoladen Crème Brûlée 5

Rhabarber-Quark 5
Crumble | Limette | Vanille

SELBSTGEMACHTES #heimat-EIS

Karamell-Fleur de Sel | Brownieeis | Vanilleeis

Mango Sorbet | Cassis | Rhabarbersorbet

Pro Kugel Eis / Sorbet 2,5

Auf Wunsch mit Schuss 3
Wodka, Williams, Prosecco, Baileys, Eierlikör, ...



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