



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

Kürbis-Ziegenfrischkäse-Quiche 14

Walnüsse | Bittersalatspitzen

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

STRUDEL MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, APFEL UND WALNÜSSEN

Sabayon von Tasmanischen Pfeffer und Zitrusaromen

16|20



Hausgebeitzter Rotkraut Lachs 16

Kürbiströsti | Apfelchutney | Wildkräuter

UNSERE SUPPEN

Kürbis-Kokos-Currysuppe (a,i,g,2) 10

Kürbiskernöl | Karamellisierten Kernen



Lauch-Käsesuppe (a,i,g,2) 10

Hackbällchen | 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 Hönig Glasiert(a,i,f,c,g) **27,90**

Preiselbeer-Jus | Rotkraut | Polenta

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

Zerlei Zwiebeln | Speckbohnen | Spätzle

#Heimat Kalbsbäckle (a,m,c,g,i) **29,90**

Spätburgunder Jus | Selleriepüree | Tagliatelle

Medaillons vom Heimischen Reh **38,90**

Wacholderrahm | Spitzkraut | hausgemachte Schupfnudeln

AUS BACH & MEER

Gegrillter Pulpo (a,g,d,i) **32,90**

Ponzu | Kartoffel-Chorizzo | 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)

BEILAGEN (je 6,90)

Süßkartoffel Pommes

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

Cognac-Pfeffer-Sauce

Barbecue-Sauce

Geräucherte Aioli

Kräuterbutter





DESSERTS

#heimat LIEBLINGSDESSERT

Gebackene Apfel-Küchle_(c,g) 12
Tonkabohneneis

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

Kartoffel-Zwetschgentaschen_(c,g) 12
Sauerrahmeis



Mini Desserts

Kleine Crème Brûlée_(c,g) 5

Marzipan Apfel Crumbel 5
Quark | Zimt

SELBSTGEMACHTES #heimat-EIS

Karamel-Fleur de Sel | Brownieeis | Vanilleeis

Mangosorbet | Himbeersorbet | Zwetschgensorbet

Pro Kugel Eis / Sorbet 2,5

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

