



SPEISEKARTE

FÜR

RESTAURANT UND GARTEN



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)



Das #heimat-Menü

Snacks

###

Label Rouge Lachs | Quitte | Dashi | Miso

###

Steinpilzessenz | Mini-Arancini | Gemüseperlen

###

Pulpo aus dem Ofen | Ponzu | schwarzer Knoblauch | Rosenkohl | violette Kartoffeln

###

Tiramisu mal anders | Kürbis | Mascarpone | Apfel | Kakao

###

Filet und Backe vom John Stone Rind | Foie Gras | Nussbutter | Urkarotte | Pastinake

###

#heimat Cheese Cake | Meringue | Mandarine | Pumpernickel

3 Gänge 42 € (Steinpilzessenz, Filet und Backe, Cheese Cake)

4 Gänge 57 € (Steinpilzessenz, Pulpo, Filet und Backe, Cheese Cake)

5 Gänge 69 € (Lachs, Steinpilzessenz, Pulpo, Filet und Backe, Cheese Cake)

6 Gänge 76 €

Zusätzlicher Käsegang im Menü:

Ausgewählte Käsesorten vom Straßburger Affineur René Tourette 11 €

Hinweis : Da bei uns alles frisch zubereitet wird, bitten wir aus Gründen der Qualität um Vorbestellung, falls mehr 6 Personen das Menü wünschen. Herzlichen Dank!



Vorspeisen

Tafelspitz-Halbkugel, Meerrettich, Apfel, Wildkräuter vom Keltenhof 8,50 €

Tatar von der Forelle aus heimischer Zucht, Avocado, Sesamöl, Koriander 9 €

Senfei nach #heimat-Art: Bio-Ei, Senfschaum, Kartoffelpüree, Spinatsalat 11 €

Agnolotti von der Artischocke, Jus-Reduktion, Schaum und Crunch vom Serrano-Schinken 12 €

Label Rouge Lachs , Quitte, Dashi, Miso 13 €

Gerolltes Carpaccio vom Rind, Coppa di Parma, Manchego, Tomate, Zwiebel, Lauch 14 €

Suppen

Blumenkohlcremesuppe mit Vanille und Kaffee 8 €

Steinpilzessenz, Mini-Arancini, Gemüseperlen 9 €

#heimat-Bouillabaisse mit Fischen, Meeresfrüchten und Schwarzwald-Miso

als Vorspeise 9 €

als Hauptspeise 23 €

Salate

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit unserem #heimat-Dressing und gerösteten Kernen 4,50 €

#heimat-Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten 9,50 €

mit Ziegenkäse und mediterranem Gemüse + 3,50 €

mit orientalisch marinierten Hähnchenbrustfilets + 4,50 €

mit Garnelen und geschmolzenen Tomaten + 5,50 €

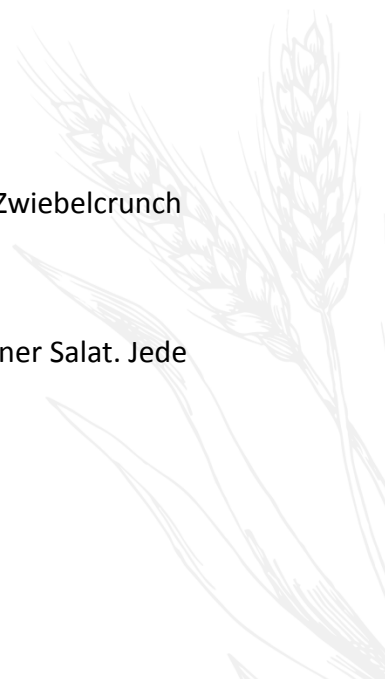
Was die Oma schon kochte...

Rinderroulade langsam geschmort, Rotkohl, Kartoffelpüree 16,50 €

Kalbsbäckle im Burgunderjus, handgeschnittene Bandnudeln, Selleriepüree , Zwiebelcrunch 19,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratenjus, Beilage nach Wahl 19,50 €

(Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kartoffel-Gurkensalat, kleiner Salat. Jede weitere Beilage: 3€)



Und was die Oma heute kochen würde...

Gebratene Maispoularde, Schnittlauchsauce, Mini-Gnocchi, Wurzelgemüse 19 €

John Stone Butchers Secret (200g), Gemüsekörbchen, Pommes Pont Neuf 24 €

Bürgermeisterstück vom J.O.P Rind (250g), Kräuterbutter und breite Pommes 26,50 €

Pré Salé-Lamm, Lamm-Thymian-Jus, Artischocken-Täschchen 27,50 €

Filet und Backe vom John Stone Rind, Foie Gras, Nussbutter, Urkarotte,
Pastinake auf Salz gegart 33 €

Gegrillter Pulpo, Ponzu, schwarzer Knoblauch, Rosenkohl, violette Kartoffeln 23 €

Gebratene Rotbarbe, Miso-Schaum, buntes Gemüse, Thymianrisotto 25 €

Steinbutt (Wildfang) in Peperoncino-Kräuter-Öl konfiert, Escabèche aus Krustentieren,
Pastinake, Kartoffel-Mousseline 32 €

Vegetarisch

Der Klassiker: Gerollte #heimat-Nudel mit Füllung aus Ricotta, getrockneter Tomate und
Pesto in Zitronen-Butter geschwenkt, Rucola 16 €

Mini-Gnocchi mit Parmesanschaum und Wintertrüffel 17 €

Steinpilz-Risotto mit geschmortem Kürbis, Kürbiskernen und Limonenöl 17,50 €

Desserts

Café Gourmand (Kaffee oder Espresso mit kleinem Dessert des Tages) 6 €

Eine kleine Erfrischung - Tiramisu mal anders: Kürbis, Mascarpone, Apfel, Kakao 6 €

Ofenschlupfer mit Vanilleschaum und Bratapfeleis 7,50 €

#heimat Cheese Cake, Meringue, Mandarine und Pumpernickel 9 €

Schoko, Schoko, Schoko 9,50 €

Eis und Sorbets nach Saison. Bitte fragen Sie unseren Service.

Hinweis:

In allen unseren Speisen kann eines der 14 europäischen Allergene enthalten sein.
Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte unser Servicepersonal.



Getränke

Etwas Spritziges...

Apérol Sprizz	5,50 €
Rhabarber Sprizz	5,50 €
Sommerschorle	4,50 €
Erdbeer Secco (mit frischen Erdbeeren, Minze, Limette)	5,00 €
Pflaumen Secco (mit frischen Pflaumen, Limette)	5,00 €
Hugo klassisch (Sekt, Holunderblüte, Soda)	5,50 €
Wilder #heimat-Hugo mit Frucht (Aprikose, Kiwi, Blutorange, Litschi, Cocos, Kirsche, Brombeer, Grapefruit)	5,50 €
Süße Marie (Prosecco, Limo Himbeer-Minze, frische Minze, Crushed Eis)	6,50 €
Saurer Alois (Boar Gin, Limo Limette & Ingwer, frische Minze, Limette, Crushed Eis)	6,50 €

Unsere Sommergetränke

Lillet Berry (Lillet, Russian Wild Berry)	4,50 €
Lillet Marie (Lillet, Grapefruit, Soda, Blüten)	4,50 €
Lillet Vive (Lillet, Tonic, Gurke, Erdbeere, Minze)	4,50 €

Homemade

#heimat-Sangria (mit regionalen und saisonalen Früchten)

0,3l 5,50 € 0,5l 8,50 € 1l 16,50 €

#heimat-Eistee (selbstgemacht, alkoholfrei)

0,3l 4,00 € 0,5l 6,50 € 1l 12,50 €

Erfrischungen – alkoholfrei

Himbeertraum (Himbeeren, Minze, Zitrone)	5,50 €
Lavendel-Orangen-Limo (Lavendelsirup, Orangensaft, Orangen-Lavendel-Tonic)	5,50 €
Mojitiño (Minze, Limette, süßer Sprudel)	5,50 €
Ipanema (Limette, brauner Zucker, Ginger Ale)	5,50 €

Sommer-Gin-Kreationen

Lockstoff (Boar Gin, Tonic, Himbeer, Zitrone)	8,00 €
Apfel von Welt (Journey Gin, naturtrüber Apfelsaft, Zitrone, Ingwersirup)	8,00 €
Mediterrano (Gin Mare, Rosmarin, Fevertree mediterranean)	8,50 €
Goldbeere (Goldjunge, Erdbeeren, Pfeffertonic, rosa Pfeffer)	8,50 €



Oder doch eher etwas klassisches Prickelndes ...

Affentaler Riesling Sekt, extra trocken

0,1 l 3,50 € 0,75 l 22,00 €

...mit einem Schuß Scheibel Paradies-Likör (Wald-Heidelbeer, Weinberg-Pfirsich, Berg-Marille, Wilde Pflaume)

0,1 l 5,50 €

Prosecco Bellocchio Spumante

0,1 l 4,50 € 0,75 l 27,00 €

Apollonis Authentic Meunier Brut

0,375 l 28,00 € 0,75 l 54,00 €

Apollonis Palmyre Brut Nature 0,75 l 64,00 €

Apollonis Théodorine Brut Rosé 0,75 l 59,00 €

Bollinger Special Cuvée 0,75 l 89,00 €

oder einen der zahlreichen weiteren Aperitifs aus unserer Barkarte...

Alkoholfreie Getränke

Peterstaler Classic, Peterstaler Medium, Black Forest Still

0,25 l 2,40 € 0,5 l 3,90 € 0,75 l 5,70 €

Säfte (Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, Ananas, Kirsch, Johannisbeere, Cranberry, Rhabarber, Zwetschge)

0,2 l 2,80 € 0,4 l 4,90 €

Fruchtschorle

0,2 l 2,60 € 0,4 l 4,50 €

Cola / Cola Zero / Cola Light / Fanta / Sprite

0,33 l 3,00 €

Limos von Schwarzwaldsprudel

(Himbeer-Minze / Limette-Ingwer / Holunderbeere / Quitte-Zitrone / Sauerkirsch-Ingwer, Rhabarber)

0,25 l 2,50 €

Unsere Biere

Vom Fass

Unser #heimat-Bräu aus dem Steinkrug (Lager naturtrüb)

0,5 l 4,00 €

Waldhaus Diplom Pils, Waldhaus ohne Filter, Jacob Hefeweizen hell

0,3 l 2,70 € 0,5 l 4,00 €

Aus der Flasche

Paulaner Hefeweizen dunkel, Paulaner Kristallweizen, Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

0,5 l 4,00 €

Waldhaus Frei Bier

0,33 l 2,70 €

Bier-Mischgetränke

Radler, Apfel-Radler, Colaweizen, Saftweizen

0,3 l 2,70 € 0,5 l 4,00 €

Unsere offenen Weine

Offene Weißweine

Rivaner feinherb, Affentaler Winzer

Riesling trocken, Weingut Dütsch (Neuweier)

Riesling trocken, Weingut Kopp (Ebenung)

Riesling feinherb, Weingut Maier (Haueneberstein)

Weißburgunder Qualitätswein trocken, Bimmerle (Renchen)

Grauburgunder Qualitätswein trocken, Bimmerle (Renchen)

0,1l 3,00 € 0,2l 5,50 € 0,5l 10,50 €

Offene Rotweine

Spätburgunder trocken, Weingut Maier (Haueneberstein)

Cabernet Dorsa trocken, Affentaler Winzer

0,1l 3,00 € 0,2l 5,50 € 0,5l 10,50 €

Pago Calzadillo Opta 2013, Tempranillo/Syrah/Garnacha trocken (Spanien)

Minini Puglia Primitivo 2016 Quietum Appassimento trocken (Italien)

Marrenon Grande Toque Rouge Luberon AOC (Frankreich)

0,1l 3,50 € 0,2l 6,00 € 0,5l 12,50 €

Offene Roséweine

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, Affentaler Winzer

0,1l 3,00 € 0,2l 5,50 € 0,5l 10,50 €

Badisch Rotgold, Rotling halbtrocken Weingut Maier (Haueneberstein)

0,1l 3,50 € 0,2l 6,00 € 0,5l 12,50 €



Etwas Angenehmes danach...

Scheibel, Kappelrodeck

Edelbrände Premium (Altes Pflümle, Badischer Obstbrand, Schwarzwälder Kirschwasser, Williams Christ-Brand, Küsten-Sanddorn, Moorbirne, Schlehe) 2cl 4,00 €

Finesse - mit Fruchtzusatz (Aprikose, Gold-Quitte, Himbeere) 2cl 4,00 €

Edles Fass (Feiner Nussler, Williams) 2cl 5,00 €

Paradies - Likör (Wald-Heidelbeer, Weinberg-Pfirsich, Berg-Marille) 4cl 6,00 €

Alte Zeit Apricot Brandy 2cl 6,00 €

Alte Zeit (Bühler Zwetsch, Wilder Bergkirsch, Zibärtele Brand) 2cl 7,50 €

Rudolphi, Sinzheim

Blutwurz, Topinambur-Brand 2cl 2,50 €

Quittenbrand, Kirschenbrand, Mirabellenbrand, Williamsbrand, Zwetschgenbrand 2cl 3,50 €

Burgunderbrand, Himbeergeist, Sauerkirschenbrand 2cl 4,00 €

Traubenbeeren-Brand, Zibartenbrand 2cl 4,50 €

Heinrich Männle, Durbach

Goldener Williams 2cl 4,50 €

Grappas

Cellini Amarone 2cl 4,00 €

Berta Giulia Chardonnay 2cl 5,50 €

Sibone Barolo 2cl 4,00 €

Nonino Merlot 2cl 4,50 €

oder einen der zahlreichen weiteren Digestifs aus unserer Barkarte...

Etwas Warmes

Tasse Kaffee 2,50 €

Cappuccino 2,80 €

Milchkaffee 3,00 €

Latte Macchiato 3,00 €

Espresso 2,20 €

Espresso doppio 3,00 €

Espresso Macchiato 2,50 €

Heiße Schokolade 3,30 €

Tasse Tee (von Eilles verschiedene Sorten) 2,90 €

