



SPEISEKARTE

Liebe Freunde und Gäste der #heimat im Badischen Hof,

Heimat ist ein Begriff unter dem jeder etwas anderes versteht. Für die meisten ist es der Ort, an dem man sich wohl fühlt, an dem die Wurzeln sind. Und dazu gehört auch die Roulade der Mutter oder der Käsekuchen der Oma.

Aber auch Heimat entwickelt sich. So schön und so wichtig unsere Traditionen sind, die wir auch bei uns pflegen, so interessant ist es, regionale Gerichte weiter zu entwickeln und ungewohnt zu kombinieren. Deshalb finden Sie in unserer Speisekarte traditionelle badische Gerichte in Ihrer klassischen Form und auch spannende neue Kreationen.

Was uns aber das wichtigste ist: Sie sollen sich in der #heimat im Badischen Hof wohlfühlen. Wie in ihrer eigenen Heimat. Unser Anspruch ist es, dass Sie unser Haus mit einem Lächeln im Gesicht verlassen, weil alles im Service und in der Küche so war, wie sie es sich gewünscht haben.

Wir haben eine Bitte an Sie: Wenn sie einen speziellen Wunsch oder auch eine positive wie negative Kritik haben, dann würden wir uns freuen, wenn Sie uns dies mitteilen. Denn nur gemeinsam mit Ihnen können wir immer besser werden.

Herzlichen Dank, dass Sie bei uns sind!

Martin Foshag

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)



Unser modernes #heimat-Menü

Snacks

###

Walnussstrudel | Kürbis-Chutney | Ziegenquark | Feldsalat

###

Rote Garnele #heimat Style | eingelegter bunter Rettich | Wurzelbouillon | Miso-Hollandaise

###

Kalbsbries gebacken und geschmort | Petersilienwurzel | Vanille

###

Skrei | Kerbel | Thai-Mango | Kartoffel

###

Sorbet aus Zitronenverbene | #heimat-Apfel

###

U.S. Short Rib , am Knochen gegart | Gremolata-Jus | junger Lauch aus dem Big Green Egg | Romanesco in verschiedenen Texturen | Maisgrieß

###

Gâteau au chocolat | Baumtomate (Tamarillo) | Kokos | Nougat

3 Gänge 42 € (Garnele, Short Rib, Gâteau)

4 Gänge 54 € (Garnele, Kalbsbries, Short Rib, Gâteau)

5 Gänge 62 € (Walnussstrudel, Garnele, Kalbsbries, Short Rib, Gâteau)

6 Gänge 78 € (Walnussstrudel, Garnele, Kalbsbries, Skrei, Short Rib, Gâteau)

7 Gänge 84 €

Zusätzlicher Käsegang im Menü:

Ausgewählte Käsesorten vom Straßburger Affineur René Tourette 11 €



Unser klassisches #heimat-Menü

Snacks

###

Handgeschnittenes Tatar vom Almochsen | Rote Bete | Meerrettich | Gurke

###

Wurzelgemüse-Consommé | Tortellini mit Wildconfit

###

Lachsforelle | Beurre Blanc | Graupen | Lauch

###

Kalbsbäckle | Burgunderjus | Bandnudeln | Sellerie | Zwiebeln

###

Quarksoufflé | Birne | Rotwein-Buttereis

3 Gänge 36 € (Consommé, Kalbsbäckle, Quarksoufflé)

4 Gänge 53 € (Consommé, Lachsforelle, Kalbsbäckle, Quarksoufflé)

5 Gänge 63 €

Zusätzlicher Käsegang im Menü:

Ausgewählte Käsesorten vom Straßburger Affineur René Tourette 11 €



Unser vegetarisches #heimat-Menü

Walnussstrudel | Kürbis-Chutney | Ziegenquark | Feldsalat

###

Bratkartoffel-Schaumsuppe | eingelegte Gurke | Tramezzini-Croutons

###

Rote-Bete-Gnocchi | Meerrettich | Apfel | Lauchzwiebeln

###

Dessert nach Wahl

3 Gänge 36 € (Walnussstrudel, Gnocchi, Dessert)

4 Gänge 43 €

Weinbegleitung zu den Menüs

3 Weine: 19 €

4 Weine: 27 €

5 Weine 34 €

6 Weine 40 €

Die Weinbegleitung sind pro Wein 0,1l

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

Vorspeisen

Handgeschnittenes Tatar vom Almoachsen (60g) auf Rote Bete-Carpaccio,
Meerrettichcreme und Gurkensud 12 € 120g Tatar 16 €

Walnussstrudel auf Kürbis-Chutney mit Ziegenquark und Feldsalatröschen 10,50 €

Badische Forelle und die Aromen Thailands: Forellentatar mit Avocado, Zitronengras,
Koriander und Tom Kha-Eis 12 €

Suppen

Consommé aus Wurzelgemüse mit einer Tortellini gefüllt mit Wildconfit
aus heimischer Jagd 8 €

Bratkartoffelschaum mit eingelegter Gurke und Tramezzini-Croutons 8 €

Salate

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

Kleiner Feldsalat mit Speck und Kracherle 6 €

Kleiner Feldsalat mit Pinienkernen und Parmesan 6,50 €

#heimat-Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten 10,50 €

mit Ziegenkäse und mediterranem Gemüse + 3,50 €

mit orientalisch marinierten Hähnchenbrustfilets + 4,50 €

mit dem Fisch des Tages + 7,50 €

Warme Zwischengänge

Unser #heimat-Senfai: Onsen-Ei, Senfsauce, Kartoffelpüree, Babyspinat, Röstzwiebeln 12 €

Foie Gras gebraten mit Topinambur, Granny Smith und Piemonteser Haselnuss 18 €

Was die Oma schon kochte...

Rinderroulade langsam geschmort, Rotkohl mit winterlichen Aromen, sahniges Kartoffelpüree 17 €

Kalbsbäckle im Burgunderjus, mit Zwiebelcrunch, Selleriepüree und handgeschnittene Bandnudeln 21 €

Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratenjus, Beilage nach Wahl 21 €

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

Lachsforelle mit Beurre Blanc, Gemüse vom jungen Lauch und Graupenrisotto 24 €

Und was die Oma heute kochen würde...

U.S. Bavette (230g) mit Café de Paris-Butter und breiten Pommes 25 €

Entenbrust „lackiert“ mit Portweinjus, Trauben, Orangensauerkraut und Serviettenknödel 25 €

U.S. Short Rib, am Knochen gegart mit Gremolata-Jus, jungem Lauch aus dem Big Green Egg, Romanesco in verschiedenen Texturen und cremiger Polenta 26 €

Skrei mit gebundener Korbelsauce, einem Thai-Mangosalat, Kartoffel gebraten und als Püree 26 €

Vegetarisch

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

Rote Bete-Gnocchi mit Meerrettich-Schaum, Apfelragout und blanchierter Lauchzwiebel 17,50 €

Desserts

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

Crème brûlée mit feinsten Vanille, Blutorangensorbet, Pekanuss-Crumble 8 €

Gâteau au chocolat mit Baumtomate (Tamarillo), Kokos und Nougat 8,50 €

Quarksoufflé mit Texturen von der Birne und Rotwein-Butterreis 9 €

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 an unser Servicepersonal.



Getränke

Etwas Spritziges...

Apérol Sprizz	5,90 €
Rhabarber Sprizz	5,90 €
Sommerschorle	5,00 €
Zwetschgen 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, Erdbeer, Grapefruit)	5,90 €
Wilde Irma (Weißherbst, Holunder-Limonade, Beeren)	6,50 €
Saurer Alois (Gin, Limo Limette & Ingwer, frische Minze, Limette)	7,50 €

Unsere Lillets

Lillet Berry (Lillet, Russian Wild Berry)	5,50 €
Lillet Marie (Lillet, Grapefruit, Soda, Blüten)	5,50 €
Lillet Vive (Lillet, Tonic, Gurke, Erdbeere, Minze)	5,50 €

Erfrischungen – alkoholfrei

Himbeertraum (Himbeeren, Minze, Zitrone)	5,90 €
Lavendel-Orangen-Limo (Lavendelsirup, Orangensaft, Orangen-Lavendel-Tonic)	5,90 €
Mojitiño (Minze, Limette, süßer Sprudel)	5,90 €
Ipanema (Limette, brauner Zucker, Ginger Ale)	5,90 €

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 €



Oder doch eher etwas klassisches Prickelndes ...

Affentaler Riesling Sekt, extra trocken

0,1 l 4,50 € 0,75 l 24,00 €

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

0,1 l 6,00 €

Prosecco Bellocchio Spumante

0,1 l 5,00 € 0,75 l 27,00 €

Champagner Apollonis Authentic Meunier Brut

0,375 l 28,00 € 0,75 l 54,00 €

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

Champagner Apollonis Théodrine Brut Rosé 0,75 l 59,00 €

Champagner Pol Roger Brut Réserve 0,75 l 84,00 €

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 €

Coca Cola / Coca Cola Zero / Coca Cola Light / Fanta / Sprite / Mezzo Mix

0,33 l 3,00 €

Limos von Schwarzwaldsprudel

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

0,25 l 2,90 €

Unsere Biere

Vom Fass

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

0,5 l 4,00 €

Waldhaus Diplom Pils

0,3 l 2,70 € 0,5 l 4,00 €

Waldhaus ohne Filter (naturtrüb)

0,3 l 2,70 € 0,5 l 4,00 €

Jacob Hefeweizen hell

0,3 l 2,70 € 0,5 l 4,00 €

Reissdorfer Kölsch

0,2l 2,00 € 0,4l 3,60 €

Aus der Flasche

Paulaner Hefeweizen dunkel, Paulaner Kristallweizen

0,5 l 4,00 €

Jacob Hefeweizen alkoholfrei

0,5 l 4,20 €

Waldhaus Frei Bier

0,33 l 2,70 €

Bier-Mischgetränke

Radler

0,3 l 2,70 € 0,5 l 4,00

Apfel-Radler (mit naturtrübem Apfelsaft)

0,3 l 2,70 € 0,5 l 4,00

Cola-Weizen

0,3 l 2,70 € 0,5 l 4,00

Weizen mit Saft (Banane, Apfel,...)

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 Roséweine

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, Affentaler Winzer

0,1l 3,00 € 0,2l 5,50 € 0,5l 10,50 €

Cuvée No.1 trocken (Merlot / Sauvignon Blanc), 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 €

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 2014 , Tempranillo/Syrah/Garnacha trocken (Spanien)

Minini Puglia Primitivo 2017 Quietum Appassimento trocken (Italien)

Marrenon Grande Toque Rouge 2016, Luberon AOC (Frankreich)

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, Haselnuss, Williams) 2cl 5,00 €

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

Alte Zeit Apricot Brandy 2cl 6,00 €

Alte Zeit (Wilder Bergkirsch, Gelbe Pflaume) 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 2,90 €

Cappuccino 3,20 €

Milchkaffee 3,50 €

Latte Macchiato 3,50 €

Espresso 2,90 €

Espresso doppio 3,90 €

Espresso Macchiato 3,20 €

Heiße Schokolade 3,50 € mit Sahne 4,00 €

Tasse Tee (verschiedene Sorten) 2,90 €

(Der Kaffee stammt von der regionalen Manufaktur Kaffee-Sack, der Tee ist von Eilles)

