Herzlich willkommen!

Schön, dass Sie heute unser Gast sind.
Mit viel Liebe, Sorgfalt und Passion verwöhnen Sie
die Teams um Küchenchef *Patrick Schmidhuber* und Serviceleiter *Felix Jung*
mit **besten**, **saisonalen** & **regionalen Produkten**.

Geschmack ist keine Geschmackssache, sondern gelebte Verantwortung.
Eine **schonende** und **raffinierte** Zubereitung der Gerichte bedeutet
für uns Verpflichtung gegenüber dem Produkt und Ihnen, unserem Gast.

Als **Bioland Partner** mit dem Goldstatus beträgt
der Bio-Anteil aller Speisen und Getränke **mindestens 90 Prozent.** Durch unsere
direkten Kontakte zu Lieferanten und Landwirten unterstützen wir zudem den
Slow-Food-Gedanken um ehrliches und traditionelles Handwerk.
Eine Auflistung hiervon finden Sie auf der letzten Seite.

Ihr kulinarischer Genuss ist unser Anspruch - daher sind wir immer auf der Suche
nach **neuen Geschmackskompositionen** und lassen unserer Phantasie freien Lauf.
Verwurzelt in der klassischen Küche interpretieren wir traditionelle **Schwarzwälder**
Rezepturen neu. Dem Prinzip **„planetary health diet“** folgend, bieten wir seit
vielen Jahren kreative, vegane und vegetarische Gerichte an.
Vegane Gerichte werden mit einem gekennzeichnet.

Denn neben Ihrer Gesundheit liegt uns gleichermaßen auch die unseres Planeten
am Herzen. Ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln, wie z.B. „von Kopf bis Fuß“
oder unser verpackungsfreies Frühstücksbuffet, ist einer unserer vielen Beiträge
zum Klimaschutz, der wie ein „grüner Faden“ in unserer Wertschöpfungskette
verankert ist. So zeichnen wir im Kontext unseres Klimaschutzengagements die pro
Genusskreation anfallenden **CO_2-Emissionen** mit CO_2 aus.

Die Karte mit Allergenkennzeichnung erhalten Sie auf Wunsch
gerne von unseren Service-Gastgebern.

BIO GOLD 90–100% vom Gesamteinkaufswert

Für mehr Bio in der Profiküche
Beratungsinitiative von Bioland e.V.
www.bioland.de

Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Einen genussvollen Aufenthalt wünscht Ihnen das
SCHWARZWALD PANORAMA Team

DAVOR

Tatar von lila und orangenen Karotten
Papaya, Sojacrème
Carpaccio Gurke, Mango-Limetten-Gel — 0,20 kg

dreizehn

Zupfsalat, Kräuterdressing
Orangen-Lachsfilet, Avocado
Dill-Senf-Sauce — 1,25 kg

siebzehn

Caesar Salat
Salatherzenstreifen, Parmesan, Croutons — 0,90 kg

neun

- mit Hähnchenbrust + *siebenfünfzig* — 1,20 kg
- mit drei Riesengarnelen + *zehnfünfzig* — 2,10 kg

FLÜSSIG

Kraftbrühe vom Weideochsen, Wurzelgemüse
Pfannkuchenstreifen — 1,09 kg

achtfünfzig

Topinambur Crèmesuppe
Kartoffelstroh, Petersilienöl — 0,20 kg

neunfünfzig

VEGETARISCH

Gefüllte Aubergine
Mediterranes Gemüse, Ziegenfrischkäse
Gewürzbulgur

CO_2 0,69 kg

achtzehnfünfzig

Ragout von Champignons
Kräutersaitlinge, Wurzelgemüse, Brokkoli
Serviettenknödel

CO_2 2,44 kg

neunzehnfünfzig

VEGAN

Cannelloni mit Spinatfüllung
Rote Paprikasauce
Zucchini, Cocktailtomaten

CO_2 0,72 kg

achtzehnfünfzig

Gebratene Penne
Tomaten-Basilikum-Pesto
Grüner Spargel, Pinienkerne
Peperonata

CO_2 0,36 kg

neunzehnfünfzig

HAUPTSACHE FISCH

Gegrillte Riesengarnelen
Knoblauch, Rosmarin
Paprika-Zucchini-Gemüse
Risotto

CO_2 3,35 kg

dreiunddreißigfünfzig

Gedämpftes Bachsaiblingsfilet
Rieslingsauce, körniger Senf
Wurzelgemüse
Butterkartoffeln

CO_2 1,7 kg

neunundzwanzigfünfzig

Unser Tipp
für Ihren
gratis Cocktail!

HAUPTSACHE FLEISCH

Hausgemachte „Herrgotts Bscheiserle“
Fleischfüllung, Schmorzwiebeln
Schwäbischer Kartoffelsalat

CO2 3,00 kg

neunzehnfünfzig

Homemade Premium Burger (100 % Rind)
Paprika-Tomaten-Ragout, Parmesan Crunch, Salatherzen
Krautsalat, Aioli, Ketchup, Pommes Frites

CO2 3,70 kg

Alternativ: Gemüseburger aus roten Linsen
Paprika-Tomaten-Ragout, Salatherzen
Krautsalat, Aioli, Ketchup, Pommes Frites

CO2 1,09 kg

neunzehnfünfzig

Rosa gegrillte Entenbrust
Curry-Soja-Sauce
Asiatisches Gemüse, geröstetes Erdnussöl
Hochlandreis

CO2 3,70 kg

sechsunddreißigfünfzig

Schwäbischer Rostbraten „SCHWAPA“
Rotweinjus, rote Zwiebelmarmelade, Petersiliencrème
Kartoffelgratin, Schinken-Chip

CO2 5,01 kg

zweiunddreißigfünfzig

Saltimbocca vom Kalbsrücken
Parmaschinken, Salbei, mediterranes Gemüse
Gerührte Polenta, Mascarpone

CO2 4,08 kg

zweiundvierzigfünfzig

DANACH

Schokoladen Crème Brûlée
Mango-Sorbet
Beerenmix

CO2 1,03 kg

dreizehn

Mascarponecrème
Marinierter Sanddorn, Zwergorangen
Hafer-Cookie

CO2 1,95 kg

elffünfzig

Himbeer-Kokos-Praline
Ananas
Granatapfel

CO2 0,53 kg

zehnfünfzig

Auswahl von Rohmilch-Käse
Feigensenf
Baguette

CO2 1,80 kg

sechzehn

UNSERE LIEFERANTEN

Biobauer Reiser (Bio, regional)
Straubenhardt

Vollkornbäckerei Fasanenbrot (Bio, regional)
Stutensee/Blankenloch

Rinklin Naturkost (Bio, regional)
Eichstetten am Kaiserstuhl

EPOS Biopartner (Bio, regional)
Pliening

Metzgerei Juffinger (Bio)
Thiersee, Österreich

Faller Konfitüren (Bio, regional)
Utzenfeld

Käserebellen (Bio, regional)
Steingaden

Deutsche See (Bio)
Bremerhaven

Honig Hof Göken (Bio)
Thüle

Bioland

Wir sind Partner

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Als „Schmeck den Süden“-Gastronomen haben wir uns auch der Regionalität verpflichtet. Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Gerichte, welche zu 100 % aus der Region stammen, sind mit einem gekennzeichnet und dessen Berechtigung wird jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert.

Herzlich willkommen!

Schön, dass Sie heute unser Gast sind.
Mit viel Liebe, Sorgfalt und Passion verwöhnen Sie
die Teams um Küchenchef *Patrick Schmidhuber* und Serviceleiter *Felix Jung*
mit **besten**, **saisonalen** & **regionalen Produkten**.

Geschmack ist keine Geschmackssache, sondern gelebte Verantwortung.
Eine **schonende** und **raffinierte** Zubereitung der Gerichte bedeutet
für uns Verpflichtung gegenüber dem Produkt und Ihnen, unserem Gast.

Als **Bioland Partner** mit dem Goldstatus beträgt
der Bio-Anteil aller Speisen und Getränke **mindestens 90 Prozent.** Durch unsere
direkten Kontakte zu Lieferanten und Landwirten unterstützen wir zudem den
Slow-Food-Gedanken um ehrliches und traditionelles Handwerk.
Eine Auflistung hiervon finden Sie auf der letzten Seite.

Ihr kulinarischer Genuss ist unser Anspruch - daher sind wir immer auf der Suche
nach **neuen Geschmackskompositionen** und lassen unserer Phantasie freien Lauf.
Verwurzelt in der klassischen Küche interpretieren wir traditionelle **Schwarzwälder**
Rezepturen neu. Dem Prinzip **„planetary health diet“** folgend, bieten wir seit
vielen Jahren kreative, vegane und vegetarische Gerichte an.
Vegane Gerichte werden mit einem gekennzeichnet.

Denn neben Ihrer Gesundheit liegt uns gleichermaßen auch die unseres Planeten
am Herzen. Ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln, wie z.B. „von Kopf bis Fuß“
oder unser verpackungsfreies Frühstücksbuffet, ist einer unserer vielen Beiträge
zum Klimaschutz, der wie ein „grüner Faden“ in unserer Wertschöpfungskette
verankert ist. So zeichnen wir im Kontext unseres Klimaschutzengagements die pro
Genusskreation anfallenden **CO_2-Emissionen** mit CO_2 aus.

Die Karte mit Allergenkennzeichnung erhalten Sie auf Wunsch
gerne von unseren Service-Gastgebern.

BIO GOLD 90–100% vom Gesamteinkaufswert

Für mehr Bio in der Profiküche
Beratungsinitiative von Bioland e.V.
www.bioland.de

Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Einen genussvollen Aufenthalt wünscht Ihnen das
SCHWARZWALD PANORAMA Team

DAVOR

Tatar von lila und orangenen Karotten
Papaya, Sojacrème
Carpaccio Gurke, Mango-Limetten-Gel — 0,20 kg

dreizehn

Zupfsalat, Kräuterdressing
Orangen-Lachsfilet, Avocado
Dill-Senf-Sauce — 1,25 kg

siebzehn

Caesar Salat
Salatherzenstreifen, Parmesan, Croutons — 0,90 kg

neun

- mit Hähnchenbrust + *siebenfünfzig* — 1,20 kg
- mit drei Riesengarnelen + *zehnfünfzig* — 2,10 kg

FLÜSSIG

Kraftbrühe vom Weideochsen, Wurzelgemüse
Pfannkuchenstreifen — 1,09 kg

achtfünfzig

Topinambur Crèmesuppe
Kartoffelstroh, Petersilienöl — 0,20 kg

neunfünfzig

VEGETARISCH

Gefüllte Aubergine
Mediterranes Gemüse, Ziegenfrischkäse
Gewürzbulgur

CO_2 0,69 kg

achtzehnfünfzig

Ragout von Champignons
Kräutersaitlinge, Wurzelgemüse, Brokkoli
Serviettenknödel

CO_2 2,44 kg

neunzehnfünfzig

VEGAN

Cannelloni mit Spinatfüllung
Rote Paprikasauce
Zucchini, Cocktailtomaten

CO_2 0,72 kg

achtzehnfünfzig

Gebratene Penne
Tomaten-Basilikum-Pesto
Grüner Spargel, Pinienkerne
Peperonata

CO_2 0,36 kg

neunzehnfünfzig

HAUPTSACHE FISCH

Gegrillte Riesengarnelen
Knoblauch, Rosmarin
Paprika-Zucchini-Gemüse
Risotto

CO_2 3,35 kg

dreiunddreißigfünfzig

Gedämpftes Bachsaiblingsfilet
Rieslingsauce, körniger Senf
Wurzelgemüse
Butterkartoffeln

CO_2 1,7 kg

neunundzwanzigfünfzig

Unser Tipp
für Ihren
gratis Cocktail!

HAUPTSACHE FLEISCH

Hausgemachte „Herrgotts Bscheiserle“
Fleischfüllung, Schmorzwiebeln
Schwäbischer Kartoffelsalat

CO2 3,00 kg

neunzehnfünfzig

Homemade Premium Burger (100 % Rind)
Paprika-Tomaten-Ragout, Parmesan Crunch, Salatherzen
Krautsalat, Aioli, Ketchup, Pommes Frites

CO2 3,70 kg

Alternativ: Gemüseburger aus roten Linsen
Paprika-Tomaten-Ragout, Salatherzen
Krautsalat, Aioli, Ketchup, Pommes Frites

CO2 1,09 kg

neunzehnfünfzig

Rosa gegrillte Entenbrust
Curry-Soja-Sauce
Asiatisches Gemüse, geröstetes Erdnussöl
Hochlandreis

CO2 3,70 kg

sechsunddreißigfünfzig

Schwäbischer Rostbraten „SCHWAPA“
Rotweinjus, rote Zwiebelmarmelade, Petersiliencrème
Kartoffelgratin, Schinken-Chip

CO2 5,01 kg

zweiunddreißigfünfzig

Saltimbocca vom Kalbsrücken
Parmaschinken, Salbei, mediterranes Gemüse
Gerührte Polenta, Mascarpone

CO2 4,08 kg

zweiundvierzigfünfzig

DANACH

Schokoladen Crème Brûlée
Mango-Sorbet
Beerenmix

CO2 1,03 kg

dreizehn

Mascarponecrème
Marinierter Sanddorn, Zwergorangen
Hafer-Cookie

CO2 1,95 kg

elffünfzig

Himbeer-Kokos-Praline
Ananas
Granatapfel

CO2 0,53 kg

zehnfünfzig

Auswahl von Rohmilch-Käse
Feigensenf
Baguette

CO2 1,80 kg

sechzehn

UNSERE LIEFERANTEN

Biobauer Reiser (Bio, regional)
Straubenhardt

Vollkornbäckerei Fasanenbrot (Bio, regional)
Stutensee/Blankenloch

Rinklin Naturkost (Bio, regional)
Eichstetten am Kaiserstuhl

EPOS Biopartner (Bio, regional)
Pliening

Metzgerei Juffinger (Bio)
Thiersee, Österreich

Faller Konfitüren (Bio, regional)
Utzenfeld

Käserebellen (Bio, regional)
Steingaden

Deutsche See (Bio)
Bremerhaven

Honig Hof Göken (Bio)
Thüle

Bioland

Wir sind Partner

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Als „Schmeck den Süden“-Gastronomen haben wir uns auch der Regionalität verpflichtet. Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Gerichte, welche zu 100 % aus der Region stammen, sind mit einem gekennzeichnet und dessen Berechtigung wird jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert.

Herzlich willkommen!

Schön, dass Sie heute unser Gast sind.
Mit viel Liebe, Sorgfalt und Passion verwöhnen Sie
die Teams um Küchenchef *Patrick Schmidhuber* und Serviceleiter *Felix Jung*
mit **besten**, **saisonalen** & **regionalen Produkten**.

Geschmack ist keine Geschmackssache, sondern gelebte Verantwortung.
Eine **schonende** und **raffinierte** Zubereitung der Gerichte bedeutet
für uns Verpflichtung gegenüber dem Produkt und Ihnen, unserem Gast.

Als **Bioland Partner** mit dem Goldstatus beträgt
der Bio-Anteil aller Speisen und Getränke **mindestens 90 Prozent.** Durch unsere
direkten Kontakte zu Lieferanten und Landwirten unterstützen wir zudem den
Slow-Food-Gedanken um ehrliches und traditionelles Handwerk.
Eine Auflistung hiervon finden Sie auf der letzten Seite.

Ihr kulinarischer Genuss ist unser Anspruch - daher sind wir immer auf der Suche
nach **neuen Geschmackskompositionen** und lassen unserer Phantasie freien Lauf.
Verwurzelt in der klassischen Küche interpretieren wir traditionelle **Schwarzwälder**
Rezepturen neu. Dem Prinzip **„planetary health diet“** folgend, bieten wir seit
vielen Jahren kreative, vegane und vegetarische Gerichte an.
Vegane Gerichte werden mit einem gekennzeichnet.

Denn neben Ihrer Gesundheit liegt uns gleichermaßen auch die unseres Planeten
am Herzen. Ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln, wie z.B. „von Kopf bis Fuß“
oder unser verpackungsfreies Frühstücksbuffet, ist einer unserer vielen Beiträge
zum Klimaschutz, der wie ein „grüner Faden“ in unserer Wertschöpfungskette
verankert ist. So zeichnen wir im Kontext unseres Klimaschutzengagements die pro
Genusskreation anfallenden **CO_2-Emissionen** mit CO_2 aus.

Die Karte mit Allergenkennzeichnung erhalten Sie auf Wunsch
gerne von unseren Service-Gastgebern.

BIO GOLD 90–100% vom Gesamteinkaufswert

Für mehr Bio in der Profiküche
Beratungsinitiative von Bioland e.V.
www.bioland.de

Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Einen genussvollen Aufenthalt wünscht Ihnen das
SCHWARZWALD PANORAMA Team

DAVOR

Tatar von lila und orangenen Karotten
Papaya, Sojacrème
Carpaccio Gurke, Mango-Limetten-Gel — 0,20 kg

dreizehn

Zupfsalat, Kräuterdressing
Orangen-Lachsfilet, Avocado
Dill-Senf-Sauce — 1,25 kg

siebzehn

Caesar Salat
Salatherzenstreifen, Parmesan, Croutons — 0,90 kg

neun

- mit Hähnchenbrust + *siebenfünfzig* — 1,20 kg
- mit drei Riesengarnelen + *zehnfünfzig* — 2,10 kg

FLÜSSIG

Kraftbrühe vom Weideochsen, Wurzelgemüse
Pfannkuchenstreifen — 1,09 kg

achtfünfzig

Topinambur Crèmesuppe
Kartoffelstroh, Petersilienöl — 0,20 kg

neunfünfzig

VEGETARISCH

Gefüllte Aubergine
Mediterranes Gemüse, Ziegenfrischkäse
Gewürzbulgur

CO_2 0,69 kg

achtzehnfünfzig

Ragout von Champignons
Kräutersaitlinge, Wurzelgemüse, Brokkoli
Serviettenknödel

CO_2 2,44 kg

neunzehnfünfzig

VEGAN

Cannelloni mit Spinatfüllung
Rote Paprikasauce
Zucchini, Cocktailtomaten

CO_2 0,72 kg

achtzehnfünfzig

Gebratene Penne
Tomaten-Basilikum-Pesto
Grüner Spargel, Pinienkerne
Peperonata

CO_2 0,36 kg

neunzehnfünfzig

HAUPTSACHE FISCH

Gegrillte Riesengarnelen
Knoblauch, Rosmarin
Paprika-Zucchini-Gemüse
Risotto

CO_2 3,35 kg

dreiunddreißigfünfzig

Gedämpftes Bachsaiblingsfilet
Rieslingsauce, körniger Senf
Wurzelgemüse
Butterkartoffeln

CO_2 1,7 kg

neunundzwanzigfünfzig

Unser Tipp
für Ihren
gratis Cocktail!

HAUPTSACHE FLEISCH

Hausgemachte „Herrgotts Bscheiserle“
Fleischfüllung, Schmorzwiebeln
Schwäbischer Kartoffelsalat

CO2 3,00 kg

neunzehnfünfzig

Homemade Premium Burger (100 % Rind)
Paprika-Tomaten-Ragout, Parmesan Crunch, Salatherzen
Krautsalat, Aioli, Ketchup, Pommes Frites

CO2 3,70 kg

Alternativ: Gemüseburger aus roten Linsen
Paprika-Tomaten-Ragout, Salatherzen
Krautsalat, Aioli, Ketchup, Pommes Frites

CO2 1,09 kg

neunzehnfünfzig

Rosa gegrillte Entenbrust
Curry-Soja-Sauce
Asiatisches Gemüse, geröstetes Erdnussöl
Hochlandreis

CO2 3,70 kg

sechsunddreißigfünfzig

Schwäbischer Rostbraten „SCHWAPA“
Rotweinjus, rote Zwiebelmarmelade, Petersiliencrème
Kartoffelgratin, Schinken-Chip

CO2 5,01 kg

zweiunddreißigfünfzig

Saltimbocca vom Kalbsrücken
Parmaschinken, Salbei, mediterranes Gemüse
Gerührte Polenta, Mascarpone

CO2 4,08 kg

zweiundvierzigfünfzig

DANACH

Schokoladen Crème Brûlée
Mango-Sorbet
Beerenmix

CO2 1,03 kg

dreizehn

Mascarponecrème
Marinierter Sanddorn, Zwergorangen
Hafer-Cookie

CO2 1,95 kg

elffünfzig

Himbeer-Kokos-Praline
Ananas
Granatapfel

CO2 0,53 kg

zehnfünfzig

Auswahl von Rohmilch-Käse
Feigensenf
Baguette

CO2 1,80 kg

sechzehn

UNSERE LIEFERANTEN

Biobauer Reiser (Bio, regional)
Straubenhardt

Vollkornbäckerei Fasanenbrot (Bio, regional)
Stutensee/Blankenloch

Rinklin Naturkost (Bio, regional)
Eichstetten am Kaiserstuhl

EPOS Biopartner (Bio, regional)
Pliening

Metzgerei Juffinger (Bio)
Thiersee, Österreich

Faller Konfitüren (Bio, regional)
Utzenfeld

Käserebellen (Bio, regional)
Steingaden

Deutsche See (Bio)
Bremerhaven

Honig Hof Göken (Bio)
Thüle

Bioland

Wir sind Partner

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Als „Schmeck den Süden“-Gastronomen haben wir uns auch der Regionalität verpflichtet. Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Gerichte, welche zu 100 % aus der Region stammen, sind mit einem gekennzeichnet und dessen Berechtigung wird jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert.

Herzlich willkommen!

Schön, dass Sie heute unser Gast sind.
Mit viel Liebe, Sorgfalt und Passion verwöhnen Sie
die Teams um Küchenchef *Patrick Schmidhuber* und Serviceleiter *Felix Jung*
mit **besten**, **saisonalen** & **regionalen Produkten**.

Geschmack ist keine Geschmackssache, sondern gelebte Verantwortung.
Eine **schonende** und **raffinierte** Zubereitung der Gerichte bedeutet
für uns Verpflichtung gegenüber dem Produkt und Ihnen, unserem Gast.

Als **Bioland Partner** mit dem Goldstatus beträgt
der Bio-Anteil aller Speisen und Getränke **mindestens 90 Prozent.** Durch unsere
direkten Kontakte zu Lieferanten und Landwirten unterstützen wir zudem den
Slow-Food-Gedanken um ehrliches und traditionelles Handwerk.
Eine Auflistung hiervon finden Sie auf der letzten Seite.

Ihr kulinarischer Genuss ist unser Anspruch - daher sind wir immer auf der Suche
nach **neuen Geschmackskompositionen** und lassen unserer Phantasie freien Lauf.
Verwurzelt in der klassischen Küche interpretieren wir traditionelle **Schwarzwälder**
Rezepturen neu. Dem Prinzip **„planetary health diet“** folgend, bieten wir seit
vielen Jahren kreative, vegane und vegetarische Gerichte an.
Vegane Gerichte werden mit einem gekennzeichnet.

Denn neben Ihrer Gesundheit liegt uns gleichermaßen auch die unseres Planeten
am Herzen. Ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln, wie z.B. „von Kopf bis Fuß“
oder unser verpackungsfreies Frühstücksbuffet, ist einer unserer vielen Beiträge
zum Klimaschutz, der wie ein „grüner Faden“ in unserer Wertschöpfungskette
verankert ist. So zeichnen wir im Kontext unseres Klimaschutzengagements die pro
Genusskreation anfallenden **CO_2-Emissionen** mit CO_2 aus.

Die Karte mit Allergenkennzeichnung erhalten Sie auf Wunsch
gerne von unseren Service-Gastgebern.

BIO GOLD 90–100% vom Gesamteinkaufswert

Für mehr Bio in der Profiküche
Beratungsinitiative von Bioland e.V.
www.bioland.de

Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Einen genussvollen Aufenthalt wünscht Ihnen das
SCHWARZWALD PANORAMA Team

DAVOR

Tatar von lila und orangenen Karotten
Papaya, Sojacrème
Carpaccio Gurke, Mango-Limetten-Gel — 0,20 kg

dreizehn

Zupfsalat, Kräuterdressing
Orangen-Lachsfilet, Avocado
Dill-Senf-Sauce — 1,25 kg

siebzehn

Caesar Salat
Salatherzenstreifen, Parmesan, Croutons — 0,90 kg

neun

- mit Hähnchenbrust + *siebenfünfzig* — 1,20 kg
- mit drei Riesengarnelen + *zehnfünfzig* — 2,10 kg

FLÜSSIG

Kraftbrühe vom Weideochsen, Wurzelgemüse
Pfannkuchenstreifen — 1,09 kg

achtfünfzig

Topinambur Crèmesuppe
Kartoffelstroh, Petersilienöl — 0,20 kg

neunfünfzig

VEGETARISCH

Gefüllte Aubergine
Mediterranes Gemüse, Ziegenfrischkäse
Gewürzbulgur

CO_2 0,69 kg

achtzehnfünfzig

Ragout von Champignons
Kräutersaitlinge, Wurzelgemüse, Brokkoli
Serviettenknödel

CO_2 2,44 kg

neunzehnfünfzig

VEGAN

Cannelloni mit Spinatfüllung
Rote Paprikasauce
Zucchini, Cocktailtomaten

CO_2 0,72 kg

achtzehnfünfzig

Gebratene Penne
Tomaten-Basilikum-Pesto
Grüner Spargel, Pinienkerne
Peperonata

CO_2 0,36 kg

neunzehnfünfzig

HAUPTSACHE FISCH

Gegrillte Riesengarnelen
Knoblauch, Rosmarin
Paprika-Zucchini-Gemüse
Risotto

CO_2 3,35 kg

dreiunddreißigfünfzig

Gedämpftes Bachsaiblingsfilet
Rieslingsauce, körniger Senf
Wurzelgemüse
Butterkartoffeln

CO_2 1,7 kg

neunundzwanzigfünfzig

Unser Tipp
für Ihren
gratis Cocktail!

HAUPTSACHE FLEISCH

Hausgemachte „Herrgotts Bscheiserle“
Fleischfüllung, Schmorzwiebeln
Schwäbischer Kartoffelsalat

CO2 3,00 kg

neunzehnfünfzig

Homemade Premium Burger (100 % Rind)
Paprika-Tomaten-Ragout, Parmesan Crunch, Salatherzen
Krautsalat, Aioli, Ketchup, Pommes Frites

CO2 3,70 kg

Alternativ: Gemüseburger aus roten Linsen
Paprika-Tomaten-Ragout, Salatherzen
Krautsalat, Aioli, Ketchup, Pommes Frites

CO2 1,09 kg

neunzehnfünfzig

Rosa gegrillte Entenbrust
Curry-Soja-Sauce
Asiatisches Gemüse, geröstetes Erdnussöl
Hochlandreis

CO2 3,70 kg

sechsunddreißigfünfzig

Schwäbischer Rostbraten „SCHWAPA“
Rotweinjus, rote Zwiebelmarmelade, Petersiliencrème
Kartoffelgratin, Schinken-Chip

CO2 5,01 kg

zweiunddreißigfünfzig

Saltimbocca vom Kalbsrücken
Parmaschinken, Salbei, mediterranes Gemüse
Gerührte Polenta, Mascarpone

CO2 4,08 kg

zweiundvierzigfünfzig

DANACH

Schokoladen Crème Brûlée
Mango-Sorbet
Beerenmix

CO2 1,03 kg

dreizehn

Mascarponecrème
Marinierter Sanddorn, Zwergorangen
Hafer-Cookie

CO2 1,95 kg

elffünfzig

Himbeer-Kokos-Praline
Ananas
Granatapfel

CO2 0,53 kg

zehnfünfzig

Auswahl von Rohmilch-Käse
Feigensenf
Baguette

CO2 1,80 kg

sechzehn

UNSERE LIEFERANTEN

Biobauer Reiser (Bio, regional)
Straubenhardt

Vollkornbäckerei Fasanenbrot (Bio, regional)
Stutensee/Blankenloch

Rinklin Naturkost (Bio, regional)
Eichstetten am Kaiserstuhl

EPOS Biopartner (Bio, regional)
Pliening

Metzgerei Juffinger (Bio)
Thiersee, Österreich

Faller Konfitüren (Bio, regional)
Utzenfeld

Käserebellen (Bio, regional)
Steingaden

Deutsche See (Bio)
Bremerhaven

Honig Hof Göken (Bio)
Thüle

Bioland

Wir sind Partner

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Als „Schmeck den Süden“-Gastronomen haben wir uns auch der Regionalität verpflichtet. Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Gerichte, welche zu 100 % aus der Region stammen, sind mit einem gekennzeichnet und dessen Berechtigung wird jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert.