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 *Tim Buchmann*
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.** Konventionelle Produkte bilden die Ausnahme und werden mit einem „ * “ gekennzeichnet. 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

Feldsalat | Granatapfel
Himbeer-Dressing | Kracherle
Geräucherte Steckrübe

0,88 kg

sechszehn

Ziegenkäsetaler | Panko | Speck
Birne | Rucola | Cashew
Mango-Papaya-Chili Dip

2,22 kg

sechszehnfünfzig

Caesar Salat
Salatherzenstreifen | Parmesan | Croutons

0,90 kg

elf

- mit Putenbruststreifen + *neunfünfzig* 0,7 kg
- mit drei Riesengarnelen + *elffünfzig* 1,6 kg

FLÜSSIG

Kraftbrühe Weideochsen | Wurzelgemüse
Pfannkuchenstreifen

1,09 kg

achtfünfzig

Kürbiscremesuppe
Geröstete Kerne | Öl
Croutons

0,74 kg

achtfünfzig

VEGETARISCH

Ragout | Steinchampignons | Kräutersaitlinge
Liebstöckel | Sahnesauce
Kleine Gemüselaugenknödel

3,15 kg

zweiundzwanzigfünfzig

Rote-Bete-Birnen-Risotto
Ingwer | Kurkuma | Feta | Rucola
Pinien-Spinat-Pesto

2,22 kg

zweiundzwanzigfünfzig

VEGAN

Kichererbse | Süßkartoffel
Cashew | Spinatröllchen | Sprossen
Kokos-Curry-Sauce

CO_2 1,49kg

einundzwanzigfünfzig

Hokkaido Kürbis Steak
Rote Bete Creme
Maronen | Erbsen | Popcorn

CO_2 0,75 kg

dreiundzwanzig

HAUPTSACHE FISCH

Gegrillte Riesengarnelen
Knoblauch-Rosmarin-Sauce
Paprika | Zucchini | Gemüse
Tagliatelle

CO_2 3,41 kg

sechsunddreißig

Gebratenes Lachsfilet auf der Haut
Gelbe Paprikasauce
Blattspinat | Kartoffelstampf

CO_2 2,24 kg

siebenunddreißigfünfzig

HAUPTSACHE FLEISCH

Hausgemachte „Herrgotts Bscheiserle“
Fleischfüllung | Schmorzwiebeln
Schwäbischer Kartoffelsalat

CO_2 2,71 kg

neunzehnfünfzig

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

CO_2 5,02 kg

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

CO_2 1,09 kg

dreiundzwanzigfünfzig

Steak vom Weidekalb
Portweinjus
Brokkoli | gegrillte Karotte
Kartoffel-Brandteig-Nocken

CO_2 4,57kg

einundvierzigfünfzig

Schwäbischer Rostbraten „SCHWAPA“
Rotweinjus | rote Zwiebelmarmelade | Petersiliencreme
Kartoffelgratin| Schinken-Chip

CO_2 5,17 kg

neununddreißigfünfzig

Rosa gebratene Entenbrust
Orangensauce | Kumquats | Kardamom
Apfelrotkohl
Geschmelzte Kartoffelknödel

CO_2 3,65 kg

achtunddreißigfünfzig

DANACH

Warmer Apfelstrudel
Haselnuss-Eis | Vanillesauce

2,36 kg

vierzehnfünfzig

Schwarzwälder im Glas
Kirschen | Schoko-Biskuit
Mascarpone

3,24kg

fünfzehnfünfzig

Crème Brulée Rosmarin
Kumquats | Mango | Kardamom

1,27 kg

vierzehnfünfzig

Auswahl von Rohmilch-Käse
Feigensenf
Baguette

1,50 kg

neunzehnfünfzig

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.