



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 hauptsächlich **naturnahen, saisonalen & regionalen** Produkten.

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

Darüber hinaus richten wir uns nach den **aktuellsten Vorgaben und Entscheidungen** der **Landesregierung von Baden-Württemberg** - immer mit dem richtigen Maß für die Genussfreude.

Als **Bioland Partner** mit dem **Goldstatus** beträgt
der Bio-Anteil aller Speisen und Getränke mindestens **90 Prozent**. Ausnahmen bilden das Wild aus heimischer Jagd und der konventionelle Insektenburger. Durch unsere direkten Kontakte zu Lieferanten und Landwirten unterstützen wir auch 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. 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 plastikfreies Frühstücksbuffet ist einer unserer vielen Beiträge zum Klimaschutz, der wie ein „grüner Faden“ in unserer Wertschöpfungskette verankert ist.

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



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

Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Einen genussvollen Aufenthalt wünscht Ihnen das
SCHWARZWALD PANORAMA Team

DAVOR

Lauwarmes Wirsing-Maronen-Bonbon
Apfelspalten, karamellisiert
Pflücksalat, Haselnuss
Kräuteröl

elffünfzig

Gratinierter Ziegenkäse
Feigensenf, Kurkuma-Cookie
Karotten-Creme, Feldsalat

dreizehnfünfzig

Caesar Salat
Bauernhahn, gebraten
Salatherzen, Speck-Croutons
Parmesan, gehobelt

fünfzehn

FLÜSSIG

Geflügelkraftbrühe, Wurzelgemüse
Putennocken, Kräuter
Royalwürfel

siebenfünfzig

Hokkaido-Kürbis-Süppchen
Mandeldrink, Öl
Kerne, geröstet
(vegan)

acht

VEGETARISCH

Kartoffel-Gnocchi
Rucola-Spinat
Tomaten, rote Zwiebeln
Oliven, Basilikum Pesto

fünfzehnfünfzig

Hokkaido-Kürbis, gegrillt
Kartoffelgratin, Brokkoli
Rotwein-Butter-Soße
Mandelblätter, geröstet

sechzehnfünfzig

VEGAN

Lasagne „Waldpilz“
Champignons, Kräutersaitlinge
Austernpilze, Shiitake Pilze
Soja-Kräuter-Sahne

siebzehnfünfzig

Süßkartoffel-Stampf, Zucchini-Röllchen
getrocknete Tomaten, Salatherzen
Cashewkerne, Hanföl

achtzehnfünfzig

HAUPTSACHE FISCH

Lachsschnitte, gegrillt
Gelbwurz-Espuma
Rote Beete-Tunke
Spinat, Tagliatelle

zweiunddreißigfünzig

Black Tiger Garnele
Rosmarin, Knoblauch
Safran-Butter-Sud
Karotte, Sellerie, Lauch
Risotto

neunundzwanzigfünzig



*Unser Tipp
für Ihren
gratis Cocktail*

HAUPTBACHE FLEISCH

Hausgemachte „Herrgotts Bscheiserle“

Schmorzwiebeln

Schwäbischer Kartoffelsalat

siebzehnfünfzig

Homemade Premium Burger (100 % Rind)

BBQ-Soße, Tomaten-Ragout

Feurige Peperonata, Berggouda

Waldorfsalat, Rosmarin-Kartoffel-Spieß

Alternativ: Deutschlands 1. Insektenburger (konventionell)

Probieren Sie die Proteinquelle der Zukunft

nachhaltig & ressourcenschonend

zweiundzwanzig fünfzig / zwanzig

Entenbrust, rosa gebraten

Cassis-Soße

Rotkohl, Trauben

Kartoffel-Pastinaken-Creme

zweiunddreißigfünfzig

Schwäbischer Rostbraten „NEW GENERATION“

Rotweinjus, rote Zwiebel-Marmelade

Erbsen-Creme, Lauch-Stroh

Kartoffelgratin

siebenundzwanzigfünfzig

Wild-Ragout, Gin-Rotwein-Soße

Champignons, Kräutersaitlinge, gebraten

Speck-Rosenkohl

Butterspätzle

fünfundzwanzigfünfzig

DANACH

Schwarzwald im Glas
Sauerkirsche, Mascarpone
Schokoladen-Biskuit
Kirschwasser

neun

Lauwarme Schokoladentarte
Kokos-Espuma
Maracuja-Sorbet

elf

Crème Brûlée
Beeren-Ragout
Vanilleeis

zwölf

Auswahl von Rohmilch-Käse
Früchte
Baguette

vierzehn

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

Bio Metzgerei Juffinger (Bio)
Thiersee, Österreich

Faller Konfitüren (Bio, regional)
Utzenfeld

Käserebellen (Bio, regional)
Steingaden

Deutsche See (Bio)
Bremerhaven

Honig Hof Göken (Bio)
Thüle



Wir sind Partner