



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**. Die wenigen
Ausnahmen sind entsprechend „*“ markiert. 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

Burrata, cremiger Büffelmozzarella
Rucola, Pinienkerne
Bunter Tomatensalat, lauwarm
Basilikumpesto

*zwölf*fünfzig

Geflämmte Lachsstreifen, gebeizt
Zitronengras, Limonenblätter
Gurken-Tagliatelle, Passionsfruchtdressing

*dreizehn*fünfzig

Gezupfter Sommersalat
Himbeer-Limettendressing
Holundergel, Kracherle
Entenbrust aus dem Smoker, rosa

*fünf*zehn

FLÜSSIG

Kraftbrühe Weideochsen, Wurzelgemüse
Pfannkuchenstreifen



*sieben*fünfzig

Fruchtige Currycremesuppe, Kokosmilch
Schwarzer Reis, gepoppt
(vegan)

sieben

VEGETARISCH

Aubergine, aus dem Ofen
Paprika-Couscous, geräuchert
Auberginenmousse
Parmesantunke

fünfzehnfünfzig

Küchlein von Süßkartoffeln
Ragout junger Lauch, gebratene Seitlinge
Korianderschaum

sechzehnfünfzig

VEGAN

Gersteneintopf mit Tomaten
Knoblauch, konfiert
Kohlrabi, Brunnenkresse
Soja-Sahne



siebzehnfünfzig

Marinierter Chicorée, Orange, Vanille
Lila-Kartoffel-Püree, gehobelte Macadamia-Nuss
Basilikumsoße
Safran, Kurkuma, Koralle

achtzehnfünfzig

HAUPTBACHE FISCH

Riesengarnelen, gegrillt
Knoblauch, Rosmarin
Sommerliche Gemüsepaella, Risotto
Kapuzinerkresse-Espuma

neunundzwanzigfünfzig

Lachsfilet im Pergamentpapier
Zucchini, Oliven, Kapern, Paprika
Getrocknete Tomaten, Gartenkräuter
Kanarische Kartoffeln

zweiunddreißigfünfzig



**GRATIS COCKTAIL
FÜR EIN FOTO
AUF INSTAGRAM!**

1 FOTO aus dem SCHWARZWALD PANORAMA machen

2 [schwarzwald_panorama](#) auf Instagram FOLGEN

3 Foto HOCHLADEN, im Text [#schwarzwaldpanorama](#) verwenden

4 An der Bar den POST zeigen & COCKTAIL GENIESSEN

*Unser Tipp
für Ihren
gratis Cocktail*

HAUPTBACHE FLEISCH

Hausgemachte „Herrgotts Bscheiserle“
Fleischfüllung, Schmorzwiebeln
Schwäbischer Kartoffelsalat



siebzehnfünfzig

Homemade Premium Burger (100 % Rind)
BBQ-Soße, Tomatensalsa, Aioli
Feurige Peperonata, Berggouda
Cole Slow Salat, Süßkartoffel-Pommes

Alternativ: Deutschlands 1. Insektenburger*
Probieren Sie die Proteinquelle der Zukunft
nachhaltig & ressourcenschonend

achtzehnfünfzig

Hähnchenbrust, sousvide
Salbei, Zitronenmantel
Kräuterseitlinge, Shiitake, Steinchampignons
Rahm-Bandnudeln

fünfundzwanzigfünfzig

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



siebenundzwanzigfünfzig

Schwarzwälder Rehrücken*, rosa gebraten
Portwein-Sauerkirschsoße
Gebratenes Salatherz, geröstete Kerne
Kartoffel-Sellerie-Stampf

vierunddreißigfünfzig

DANACH

Schwarzwald im Glas
Sauerkirsche, Mascarpone
Schokoladen-Biskuit
Kirschwasser

neun

Geeister Schokoladen-Dom
Passionsfrucht, Banane
Mangogel

elf

Crème Brûlée
Beeren-Ragout
Himbeer-Minzsorbet

zwölf

Auswahl von Rohmilch-Käse
Feigensenf
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

Bio Metzgerei Mei (Bio, regional)
Bösingen, Schwarzwald

Faller Konfitüren (Bio, regional)
Utzenfeld

Käserebellen (Bio, regional)
Steingaden


Deutsche See (Bio)
Bremerhaven

Honig Hof Göken (Bio)
Thüle



Wir sind Partner



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. All diese Gerichte sind mit  gekennzeichnet und dessen Berechtigung wird jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert.