



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

Kurkuma-Pastinaken
Überbackener Ziegenkäse, Waldhonig
Salatherzenstreifen, Feigen

*zwölf*fünfzig

Veganes Avocado-Tomaten-Tatar
Urkarotte süß-sauer, Sesamöl
Knusprige Petersilie

*dreizehn*fünfzig

Feldsalat, Brotchips, Knoblauch
Himbeerdressing
Geröstete Nusskernmischung
Entenbrust, rosa, aus dem Smoker

*fünf*zehn

FLÜSSIG

Kraftbrühe Weideochsen, Wurzelgemüse
Pfannkuchenstreifen



*sieben*fünfzig

Vegane Hokkaido-Kürbiscremesuppe
Mandelmilchschaum
Kürbiskernöl

sieben

VEGETARISCH

Aubergine, frisch aus dem Ofen

Paprika-Couscous, geräuchert

Auberginenmousse

Parmesantunke

fünfzehnfünfzig

Pilzragout, Kräuterrahm

Kräuterseitlinge, Champignons, Austernpilze

Brokkoli, Karottensticks

Laugen-Serviettenknödel

sechzehnfünfzig

VEGAN

Gegrillte Zucchini-scheiben, Knoblauch

Petersiliencreme, Quinoa, Rotkohl

Safrankartoffeln

siebzehnfünfzig

Butternutkürbis-Steak, Rosmarin

Ingwer-Chutney, karamellierte Apfelspalten

Rote Beete Risotto

Frittierter Rucola

achtzehnfünfzig

HAUPTSACHE FISCH

Gegrillte Riesengarnelen, Rosmarinsauce
Rosenkohlmousse, Speck, Zwiebel
Gebackene Süßkartoffel

neunundzwanzigfünzig

Gebratenes Lachsfilet, Kartoffelkruste
Petersilien-Espuma, Safrantunke
Rote Beete Würfel Chips

zweiunddreißigfünzig



*Unser Tipp
für Ihren
gratis Cocktail*

HAUPTBACHE FLEISCH

Hausgemachte „Herrgotts Bscheiserle“
Fleischfüllung, Schmorzwiebeln
Schwäbischer Kartoffelsalat



siebzehnfünfzig

Homemade Premium Burger (100 % Rind)
Birnen-Chili-Ragout, Salatherzen
Gorgonzola, Preiselbeeren
Cole Slaw Salat, Pommes, Himbeer-Ketchup

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

achtzehnfünfzig

Tranchen Schweinefilet, Rahmsauce
Gebratene Champignons
Kartoffelstampf, Kräuter, Lauch, Möhre

fünfundzwanzigfünfzig

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



achtundzwanzigfünfzig

Hirschkalbsteak*, sous vide
Zwergorangen, Portweinjus
Wirsing, Speck, geröstete Haselnuss
Cranberry-Kartoffelbällchen

zweiunddreißigfünfzig

DANACH

„Schwarzwald im Glas“
Sauerkirsche, Mascarpone
Schokoladen-Biskuit
Kirschwasser

neun

Walnuss-Parfait
Karamellisierte Kürbiskerne
Warme Zimtzwetschgen

zwölf

Apfel-Birnen-Crumble
Zimt, Marzipan
Vanilleeis

elf

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.