



# 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](http://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