

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** (gemäß Bioland Statusbogen). 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

Gepickeltes Gemüse
Veganer Frischkäse Gartenkräuter
Zupfsalat

0,88

sechszehn

Tatar vom gebeizten Lachs
Avocado Limette
Orangen Radicchio Salat

2,22 kg

achtzehn

Caesar Salat
Salatherzenstreifen, Parmesan, Croutons

0,90 kg

elf

- mit Putenbruststreifen + *neunfünfzig*
- mit drei Riesengarnelen + *elffünfzig*

0,7 kg

1,6 kg

FLÜSSIG

Kraftbrühe Weideochsen, Wurzelgemüse CO2 1,09 kg
Pfannkuchenstreifen

achtfünfzig

Bärlauch-Cremesuppe
Brotcroutons CO2 0,74 kg
Rotes Paprika-Öl

achtfünfzig

VEGETARISCH

Ragout Steinchampignons Kräutersaitlinge CO2 3,15 kg
Liebstöckel Sahnesauce
Kleines Gemüse Laugenknödel

zweiundzwanzigfünfzig

Aubergine Ziegenkäse
Tomatensauce Paprika Zucchini
Orientalischer Cous Cous CO2 1,02 kg

zweiundzwanzigfünfzig

VEGAN

Gegrillte Avocado
Pulled Jack Fruit BBQ Sauce
Süßkartoffelcreme Cashewkerne

CO₂ 1,49 kg

einundzwanzigfünfzig

Chili sin Carne
Linsen Mais Kidneybohnen
Tortilla Chips
Koriander Limettencreme

CO₂ 0,75 kg

zweiundzwanzig

HAUPTSACHE FISCH

Gegrillte Riesengarnelen
Knoblauch Rosmarin Sauce
Sautierter Baby Spinat
Tagliatelle

CO₂ 3,41 kg

achtunddreißig

Gebratenes Lachsfilet auf der Haut
Rieslingsauce
Risotto Bärlauch Kirschtomate

CO₂ 1,24 kg

siebenunddreißigfünfzig

HAUPTSACHE FLEISCH

Hausgemachte „Herrgotts Bscheiserle“
Fleischfüllung, Schmorzwiebeln
Schwäbischer Kartoffelsalat
CO₂ 2,71 kg

neunzehnfünfzig

Homemade Premium Burger (100 % Rind)
Gurkenrelish Zwiebeln Bergkäse Salatherzen
Krautsalat, Aioli, Ketchup, Pommes Frites
CO₂ 5,02 kg

Alternativ: Pulled Jackfruit Burger
Avocado Cashewkerne, Salatherzen
Krautsalat, Aioli, Ketchup, Pommes Frites
CO₂ 1,09 kg

dreiundzwanzigfünfzig

Steak vom Weidekalb
Jus Chimichurri
Schwarze Bohnencreme
Grüner Spargel Gemüsewürfel
CO₂ 4,57kg

einundvierzigfünfzig

Schwäbischer Rostbraten „SCHWAPA“
Rotweinjus, rote Zwiebelmarmelade, Petersiliencreme
Kartoffelgratin, Schinken-Chip
CO₂ 5,17 kg

neununddreißigfünfzig

Tranchen Entenbrust rosa gebraten
Mediterranes Gemüse Rosmarin
Bandnudeln Bärlauch
CO₂ 3,65kg

neununddreißig

DANACH

Schoko Brownie
Beerengrütze Himbeersorbet
2,36 kg

vierzehnfünfzig

Erdbeer Minz Tiramisu
Vanille Mascarponecreme
Butterstreusel
3,24kg

vierzehnfünfzig

Creme Brûlée Mangoragout
Sauerrahmeis
4,27 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.