



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Sommerkarte 2020

Vorspeisen

„Soul Summer Classic“

Carpaccio von bunten Tomaten mit Buratta, „Lila Basilikum“, Brotchips und feinstem Olivenöl

„Kitchen & Soul Gemüsebeet im Tontopf“

mit Spargel, Staudensellerie, Radieschen, Mini Karotten auf Pumpernickel mit Hüttenkäse

Selbst gebeizter Lachs „Schwarzwald Style“

in Monkey Gin 47 eingelegt mit Himbeer-Gelee und Wildkräutercreme

„Sommer Saibling“

Marinierter Saibling aus dem Schwarzwald, auf Tatar vom grünem Apfel mit Kartoffel-Chip

„Schwarzwälder Vitello Tonnato“

vom heimischen Kalb und der Schwarzwälder Forelle mit frischen Wildkräutern aus unserem Garten und frittierten Kapern

„Kitchen & Soul Tatar“

vom heimischen Kalb mit gelierter Mandelmilch, Himbeer- Brioche und frischem Kerbel

„Albtäler Carpaccio“

Carpaccio vom Albtäler Weiderind von Hand geschnitten mit Kirsch-Chutney und Creme vom Blauschimmelkäse mit Zitronen-Zesten

„Soul Bäckchen“

geräucherte Schweinebäckchen von der Metzgerei Glasstetter mit Aprikosen-Chutney, rauchigem Maispüree und BBQ- Popcorn

„Pulled Pork vom Landschwein“

Pulled Pork vom Kraichgauer Landschwein - 18 Stunden im Smoker geräuchert auf Süßkartoffelcreme, mit Frühlingszwiebeln und selbst gekochter BBQ- Soße



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Salate

„Soul Kartoffel Salat“

mit Gurken, grobem Senf- Dressing und frischem Schnittlauch

„Kitchen & Soul Sommer Salat“

mit Sonnenblumenkernen, frischen Beeren der Saison und fruchtigem Himbeerdressing

„Wildkräutersalat von der Gärtnerei Oser“

mit badischem Knuspermalz und fruchtigem Erdbeerdressing

„Kitchen and Soul Cesar Salad“

mit spicy Maispoularde, Parmesan-Dressing und Parmesan-Chips

„Das Beste des Sommers“

Tomatensalat von roten Ochsenherzen, Green Zebra Tomaten, Gelbe Chello Tomaten und schwarze Strauchtomaten mit weißem Balsamico, roten Zwiebeln und bestem Olivenöl

„Bunter Tomaten-Brot- Salat“

mit krossen Brotwürfeln, roten Zwiebeln, Balsamico-Dressing und frischem Basilikum

„Bio Couscous Salat“

mit Safran, gegrillter Zucchini, Datteln, Minze und Joghurt

Suppen

„Soul Summer Consome“

Klare Tomatensuppe mit frischem Basilikum, confiierten Kirschtomaten und Kräuter-Crostini

„Soul Gazpacho“

Paprika-Melonen- Gazpacho mit flambiertem Würfel von der Wassermelone

„Fruchtige Tomatensuppe“

mit Basilikum-Öl, Basilikum- Croutons und cremiger Burrata



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Hauptspeisen

„Kitchen & Soul Classic“

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Sommergemüse, Kalbslack, Kartoffel-Erbsen-Püree und Holunder-Gelee

„Soul Kalbsrücken aus dem Schwarzwald“

Sous Vide gegarter Kalbsrücken auf Kartoffelcreme mit Brombeerjus und buntem Sommergemüse

„Bavette vom Albtäler Weideochsen“

Sehr magerer Cut, rosa gebraten mit Portweinjus, Grillgemüse und Kartoffelgratin

„Soul Roastbeef“

vom Rimmelsbacher Hof - Sous Vide gegart mit Kalbsjus, Löwenzahn und Kartoffelpüree mit fruchtigem Aprikosen-Chutney

„Schwarzwälder Rinderfilet“

mit Kartoffelpüree, glasierter Frühlingslauch, Portweinjus und Gemüse-Chips

„Krosse Entenbrust Soul Style“

Auf der Haut gebraten mit frischem Rosmarin-Gemüse und grüner Pfefferjus

„Maispoularde Supreme“

Auf der Haut gebratene Maispoularde mit Estragon-Füllung, Beurre Blanc und buntem Wildreis

„Soul Lachs“

Ganze Seite vom Norwegischen Lachs mit gegrilltem Gemüse, Tomatensalsa, Zitrone und frischen Sommer-Kräutern

„Lachsforelle“

mit frischem Löwenzahn, Rosmarin- Kartoffeln und Meerrettich-Creme

„Sommer Pasta“

Orecchiette mit Salbeibutter, kleinen bunten Tomaten und gehobeltem Parmesan frisch aus der Pfanne serviert

„Eckberger Riesling Risotto“

mit frischem Löwenzahn und Chips von buntem Sommergemüse



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Dessert

*„Kitchen & Soul Classic“
Vanille Crème Brûlée von Bio Eiern mit Blaubeeren*

*„Kitchen & Soul Cornflakes Panna Cotta“
mit frischen Erdbeeren und knusprigen Flakes*

*„Mini Cappuccino“
Cremiges Mokka- Mousse mit dunkler Schokolade und frischen Himbeeren*

*„Lavendel- Mousse“
Cremiges Mousse von unserem eigenen Lavendel mit fruchtigem Pfirsichragout*

*„Soul Erdbeersalat“
mit Monkey Gin 47 und Buttermilch-Zitronencreme*

*„Salty Schoko-Erdnuss-Mousse Praline“
Leichtes Schokoladenmousse mit Erdnussstückchen, Meersalz und frischen
Blaubeeren*

*„Kitchen and Soul Obstsalat“
Frisches Obst der Saison, leicht mariniert mit Keksbröseln und Minze*

*„Mini Tartelettes“
mit Vanillecreme und frischen Beeren der Saison*

*„Waffelröllchen“
gefüllt mit Himbeer-Parfait und Knusperflakes*
