



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Herbstkarte 2020

Vorspeisen

„Herbst Classic“

Geräucherte Bäckchen vom Kraichgauer Landschwein auf cremigem Maispüree mit Quitten-Chutney und BBQ-Popcorn

„Kitchen & Soul Beef und Beete“

Dünn aufgeschnittenes Roastbeef vom Rimmelsbacher Hof auf Rote Beete- Creme mit Sauerrahm und Rote Beete- Chips

„Soul Tatar“

Von Hand geschnittenes Tatar vom Albtäler Weiderind mit selbst gebackenem Pflaumen-Brioche, Senfcreme und Wildkräutern

„Schwarzwälder Vitello Tonnato“

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

„Selbst gebeizter Lachs „Schwarzwald Style“

in Monkey Gin 47 eingelegt, mit Himbeer-Gelee und Wildkräutercreme

„Gans & Rotkraut“

Gebackener Mini- Strudel von der Gans mit Rotkraut, Kartoffeln und Orangensoße

„Mini Pilz Strudel“

Knuspriger kleiner Strudel gefüllt mit Pfifferlingen, Kaffee und Schnittlauch-Dip

„Soul Pfifferlinge“

auf Schwarzwurzelcreme mit Vanille aromatisiert mit Knusperpilzstangen und Maispüree

„Herbst Carpaccio“

Carpaccio von bunten Beeten mit Feta Käse, frischen Kräutern und getrockneten bunten Beeten

„Kürbis in Texturen“

Variation vom Hokkaido Kürbis mit cremigen Ziegenkäse, Apfel und frischen Kräutern



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Salate

*„Kitchen and Soul Feldsalat“
erntefrisch aus der Region mit Kartoffeldressing, Speckchips, Kracherle und
Walnüssen*

*„Original Belugalinsen- Salat noch Omas Geheimrezept“
mit Wurzelgemüse und krossem Speck Chip*

*„Bunter Karottensalat“
mit Minze und Panch Phoron-Gewürz*

*„Kitchen and Soul Herbstsalat“
Bunter Salat aus Wurzelgemüse mit „Schwarzen Nüssen“ und Haselnuss-Himbeer-
Vinaigrette*

*„Herbstlicher Kartoffelsalat“
mit geräucherten Rote Beete- Kugeln und Apfel*

*„Waldorfsalat Kitchen & Soul Style“
aus Wurzelgemüse, Apfel, Joghurt und Walnüssen*

*„Bunter Herbst-Salat“
mit mariniertem Kürbis, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen*

Suppen

*„Soul Kürbissuppe“
aus Hokkaido- Kürbis, Kokosmilch, Ingwer und Curry mit Ziegenkäse- Croustini*

*„Beef Tea“
konzentrierte Rinderkraftbrühe mit würziger Ochsenchwanzsalsa*

*„Maronen Cappuccino“
cremige Kastaniensuppe aus eigener Ernte mit Milchschaum und Petersilien
Croutons*



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Hauptspeisen

„Soul Bäckchen“

Geschmorte Rinderbäckchen aus dem Schwarzwald in Wachholderjus mit Quitten-Chutney und cremigem Selleriepüree

„Boeuf Bourguignon“

im Bräter serviert, aus bestem Rindfleisch der Metzgerei Glasstetter, mit Rauchfleisch, Champignons und Kartoffelgratin

„Kitchen and Soul Roastbeef“

vom Rimmelsbacher Hof - Sous Vide gegart mit Kalbs-Jus, Fichten Öl, Kartoffel-Topinambur-Püree und Pastinaken-Chip

„Soul Bürgermeisterstück“

Sous vide gegartes Bürgermeisterstück vom Rimmelsbacher Hof mit Yuzu glasiert, dazu Süßkartoffel-Püree, Flower Sprouts und Kalbsjus

„Wild und Brombeere“

Rosa gebratener Rehrücken mit Brombeerjus, Kartoffelcreme und gebratenen Waldpilzen

„Soul Gulasch“

zartes Gulasch vom Hirsch mit Pilzen, Butter-Spätzle, Preiselbeeren und Petersilie

„Herbstlicher Kalbstafelspitz“

rosa gebraten mit Kürbispüree, geröstetem Kürbis, Kalbsjus und Sanddorngelee

„Kraichgauer Landschwein“

mit Schwarzbiersud geschmort mit Selleriepüree und Pflaumen-Chutney

„Eckberger Riesling Risotto“

mit glasierter Schwarzwurzel, Vanille und Karottenchips

„Kitchen & Soul Pilz-Risotto“

mit gebratenen Waldpilzen, frischem Parmesan, Pastinaken-Chips und frischen Kräutern

„Ragout vom Hokkaido-Kürbis“

mit Orecchiette, Parmesan und frischen Kräutern

„Soul Risotto“

Cremiges Risotto aus Graupen mit mariniertem Feta, bunten Beeten und Petersilien-Pesto



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Dessert

*„Soul Schokokuchen“
Lauwarmer Schokoladenkuchen aus dem Weckglas*

*„Soul Cheesecake“
Cremiger Käsekuchen mit Butterkeksboden und Blaubeeren*

*„Soul Crème Brûlée“
Crème Brûlée von Bio Eiern mit Zitronenverbene*

*„Cini Minis Panna Cotta“
mit Beeren-Ragout und knusprigen Cini Minis*

*„Buttermilch-Mousse“
mit Quitten und Knusperchip*

*„Herbst Crumble“
Schokoladenmousse mit frischem Birnen und selbst gebackenen Butter- Streuseln*

*„Mini Tartelette“
mit Vanille, Zwetschgen und Mandelcreme*

*„Mini Cornets“
Mini Waffel mit Nuss-Nougat-Creme und Apfel*
