



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Frühlingskarte

Vorspeisen

„Frühlings-Forelle“

Geräucherte Schwarzwald-Forelle mit frischen Radieschen, Pumpernickel, Hüttenkäse und Kresse

Selbst gebeizter Lachs „Schwarzwald Style“

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

Kurz gebeizter Würfel vom Lachs in Ingwer, Koriander auf Schmand Creme mit selbst gekochter Teriyaki Soße und Röstzwiebeln

„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

„Soul Beef“

Dünn aufgeschnittenes Roastbeef vom Rimmelbacher Hof mit Sauce Tatar, frittierten Kapern und knusprigem Kartoffelstroh

„Spargel & Tatar“

Tatar vom Albtäler Weiderind mit grünem Spargelsalat, Kirschtomaten und selbst gekochtem Rhabarber-Ketchup

„Pulled Pork vom Kraichgauer Landschwein“

- 18 Stunden im Smoker geräuchert; auf Süßkartoffelcreme, mit Frühlingszwiebeln und selbst gekochter BBQ- Soße

„Kitchen & Soul Gemüsebeet im Tontopf“

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



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Salate

„Kitchen & Soul Classic“

Unser Spargelsalat aus rohem, grünem und weißem Spargel - erntefrisch vom Huber Hof aus Iffezheim mit Holunder Dressing und frischem Kerbel

„Grüner Spargelsalat“

vom Huber Hof aus Iffezheim mit geröstetem Sesam, Soja-Dressing und Koriander-Croutons

„Grüner Frühlingssalat“

mit frischen Kräutern, gegrilltem grünem und weißem Spargel, Honigdressing und krossen Brotchips

„Wildkräutersalat von der Gärtnerei Oser“

mit badischem Knuspermalz und fruchtigem Erdbeerdressing

“Kitchen and Soul Cesar Salad”

mit Spicy Maispoularde, Parmesan-Dressing und Parmesan-Chips

„Original Belugalinsen- Salat nach Omas Geheimrezept“

mit Wurzelgemüse, frischen Frühlingsschneepflanzen und krossem Speck Chip

„Radi Salat“

Radieschen- Rettich- Salat mit Frühlingsschneepflanzen, geröstetem Pumpernickel, Hüttenkäse und frischer Gartenkresse

Suppen

„Kitchen & Soul Bärlauch Suppe“

mit Schwarzwälder Bärlauch, Rauchfleisch und Knusper-Croutons

Spargelcremesuppe „Soul Style“

aus erntefrischem, heimischem Spargel vom Huber Hof in Iffezheim mit Kerbel-Öl und Kräuter-Croutons

„Kitchen and Soul klare Geflügelreduktion“

Über Stunden eingeköchelt mit fruchtiger Koriandersalsa und krossem Chip



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Hauptspeisen

„Kitchen & Soul Classic“

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

„Gegrilltes Bavette vom Albtäler Weideochsen“

mit kräftiger Portwein-Jus, Grillgemüse und Kartoffelgratin

„Soul Roastbeef“

vom Rimmelsbacher Hof - Sous Vide gegart im Kräutermantel mit Kalbsjus, buntem Frühlingsgemüse, Kartoffelcreme und Pastinaken-Chips

„Schwarzwälder Rinderfilet“

mit Kartoffelpüree, glasiertem Frühlingslauch, Portweinjus und getrockneten Karotten-Chips

„Auf der Haut gebratene Maispoularde“

mit Estragon-Füllung, Beurre Blanc und buntem Wildreis

„Spanferkel Karree vom Kraichgauer Landschwein“

im Ganzen gegrillt in Honig-Thymian Marinade mit Kartoffelcreme, Kalbsjus und gegrilltem grünem Spargel

„Kraichgauer Schweinefilet“

im Schwarzwälder-Rauchfleisch-Mantel mit Kartoffelgratin und Pfeffer-Rahm-Soße

„Soul Lachs“

Ganze Seite vom Norwegischen Lachs mit süßer Sojasoße glasiert, auf grünem Spargel mit Sesam und Ingwer

„Auf der Haut gebratenes Saibling- Filet“

mit Nussbutter, buntem Frühlingsgemüse und Himbeersenf

„Eckberger Riesling Risotto“

mit gegrilltem grünem und weißem Spargel, dazu Kirschtomaten und frisch gehobelter Parmesan

„Soul Pasta“

Orecchiette (kleine, runde Pasta) mit Cocktailtomaten und gegrilltem grünem Spargel, Salbeibutter und frischem Parmesan



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Dessert

*„Kitchen & Soul Cornflakes Panna Cotta“
mit frischem Rhabarber und knusprigen Flakes*

*„Sanddorn Crème Brûlée“
Frische Crème Brûlée von Bio Eiern mit der Säure der heimischen Sanddorn Frucht*

*„Frühlings Crumble“
Schokoladenmousse mit frischem Rhabarber und selbst gebackenen Butter-Streuseln*

*„Kitchen & Soul Oreo Dessert“
leichte Kaffeecreme mit Blaubeeren und dunklem Schokoladendeckel*

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

*„Mini Tartelette“
mit Schokolade, frischen Erdbeeren und Minze*

*„Mini Grüntee Tartelette“
mit Bio-Grüntee, Rhabarber und Holunder- Baiser*

*„Mini Cornets“
Kleine Eiswaffeln gefüllt mit Cheesecakecreme und verschiedenen Toppings*
