



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Wintermenü

Vorspeise

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

Zwischengang

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

Hauptgang

*„Soul Ente“
confierte Entenkeule aus dem Ofen, karamellisierte Maronen, Rotkraut,
Kartoffelknödel, Apfel und Gänsejus, natürlich alles selbstgemacht*

Dessert

*„Schneekugel“
Schneekugel gefüllt mit eingelegter Quitte, Karamelle-Eis und selbst gebackenem
Spekulatius Crumble*

48,50 Euro netto