



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

## Winterkarte

### Vorspeisen

\*\*\*

*„Kitchen and Soul Winterrolle“*

*gefüllt mit Ente und Rotkraut mit Apfel-Chutney und selbst gekochter Teriyaki-Soße*

*„Winter Terrine“*

*Selbst gemachte Terrine vom bayrischen Wildschwein, Pfifferlingen, sauer eingelegten Zwiebeln und Kartoffel-Stroh*

*„Selbst gebeizter Lachs Schwarzwald Style“*

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

*„Winterliches Vitello Tonnato“*

*Heimisches Kalbsfleisch rosa gegart mit Maronencreme, Speck Crumble und Feigenchutney*

*„Lauwarmes Kalbsbäckchen“*

*auf Kartoffel-Grünkohl-Creme mit Preiselbeeren und Petersilienwurzel*

*„Soul Tatar“*

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

*„Kitchen & Soul Beef und Beete“*

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

*„Geräucherte Bäckchen“*

*vom Landschwein auf Maispüree mit Quitten-Chutney und Barbecue-Popcorn*

*„Soul Pfifferlinge“*

*auf Schwarzwurzelcreme mit Vanille aromatisiert, Knusperpilzstangen und Maispüree*

*„Vegi Carpaccio“*

*von der Roten Beete mit Monte Ziego, frischen Kräutern und getrockneten bunten Beeten*

\*\*\*



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 nach Omas Geheimrezept“  
mit Wurzelgemüse und krossem Speck- Chip*

*„Wildkräutersalat“  
aus der Region mit gebackenem Ziegenkäsebällchen und Beeren-Dressing*

*„Soul Kartoffelsalat“  
mit frischem Rosenkohl, Ringelbeete und grobem Senf Dressing*

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

*„Rosenkohlsalat“  
mit Schwarzwälder Rauchfleisch und Senfdressing*

*„Bunter Winter-Salat“  
mit frischem Topinambur, Staudensellerie und Haselnuss-Himbeer-Dressing*

\*\*\*

## Suppen

\*\*\*

*„Kitchen and Soul Kartoffelsuppe“  
aus Süßkartoffeln mit Inger, Chili, Curry und Koriander-Pesto*

*„Beef Tea“  
Konzentrierte Rinderkraftbrühe mit würziger Ochsenchwanzsalsa*

*„Maronen Cappuccino“  
Cremige Kastaniensuppe aus eigener Ernte mit Petersilien Croutons*

\*\*\*



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

## Hauptspeisen

\*\*\*

### „Soul Ente“

*Knusprige Entenkeule mit Lebkuchenjus, Apfel-Chili-Chutney, winterlichem Gemüse und Kartoffelcreme*

### „Rosa gebratene Entenbrust“

*mit Orangen-Ingwer-Jus, cremigem Sellerie-Püree und gratiniertem Kürbis*

### „Wild und Brombeere“

*Rosa gebratener Rehrücken mit Brombeerjus, Kartoffelcreme und glasierten Maronen*

### „Soul Gulasch“

*Gulasch vom Hirsch im großen Bräter serviert mit Butter-Knöpfe, Preiselbeeren und frischer Petersilie*

### „Soul Bäckchen“

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

### „Boeuf Bourguignon“

*aus bestem Rindfleisch der Metzgerei Glasstetter, mit Rauchfleisch, Champignons und Kartoffelgratin*

### „Kitchen and Soul Roastbeef“

*vom Rimmelsbacher Hof - Sous Vide gegart mit Fichtenöl, Kartoffel-Topinambur-Püree und Pastinaken-Chip*

### „Schwarzwälder Rinderfilet“

*Im Ganzen gebraten, mit Maronen-Creme, Vanille, Schwarzwurzel und Kalbslack*

### „Winterlicher Kalbstafelspitz“

*Rosa gebraten mit Topinambur-Püree, Kalbslack, Röstgemüse und Chips von bunten Beeten*

### „Kraichgauer Landschwein“

*mit Schwarzbiersud geschmort mit Selleriepüree und Pflaumen-Chutney*

### „Soul Risotto“

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

### „Eckberger Riesling Risotto“

*mit glasierter Schwarzwurzel, Vanille und Chips von bunten Karotten*

\*\*\*



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

## Dessert

\*\*\*

*„Kitchen and Soul Bratapfel“  
mit winterlichen Gewürzen im Weckglas mit Vanille- Eis*

*„Soul Cheesecake“  
mit Spekulatius-Butter-Boden und Beerensoße*

*„Soul Schokokuchen“  
Lauwarmer Schokoladenkuchen aus dem Weckglas*

*„Safran Crème Brûlée“  
Leichte Crème Brûlée mit Safran und „Five Spices“*

*„Black and White- Mousse“  
von dunkler Schokolade und Buttermilch mit Beerenragout*

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

*„Mini Tartelette“  
mit Haselnusscreme, karamellisierten Äpfeln und Krokant*

*„Mini Cornet“  
Kleine Waffel gefüllt mit Lebkuchenmousse und Orangenkaramelle*

\*\*\*