



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

## Sommerkarte

### 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, Rosamarin- 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 Rucola und Chips von buntem Sommergemüse*

\*\*\*