



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

## Herbstkarte

### 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 Monte Ziege 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 Ochsenschwanzsalsa*

*„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*

\*\*\*