



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-Knöpfele, 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
