



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

## Frühlingskarte

### Vorspeisen

\*\*\*

#### *„Frühlings-Forelle“*

*Geräucherte Schwarzwald-Forelle mit frischen Radieschen, Pumpernickel, Hüttenkäse und Kresse*

#### *Selbst gebeizter Lachs „Schwarzwald Style“*

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

*Kurz gebeizter Würfel vom Lachs in Ingwer, Koriander auf Schmand Creme mit selbst gekochter Teriyaki Soße und Röstzwiebeln*

#### *„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*

#### *„Soul Beef“*

*Dünn aufgeschnittenes Roastbeef vom Rimmelbacher Hof mit Sauce Tatar, frittierten Kapern und knusprigem Kartoffelstroh*

#### *„Spargel & Tatar“*

*Tatar vom Albtäler Weiderind mit grünem Spargelsalat, Kirschtomaten und selbst gekochtem Rhabarber-Ketchup*

#### *„Pulled Pork vom Kraichgauer Landschwein“*

*- 18 Stunden im Smoker geräuchert; auf Süßkartoffelcreme, mit Frühlingszwiebeln und selbst gekochter BBQ- Soße*

#### *„Kitchen & Soul Gemüsebeet im Tontopf“*

*mit Spargel, Staudensellerie, Radieschen, Mini Karotten auf Pumpernickel mit Hüttenkäse*

\*\*\*



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

## Salate

\*\*\*

*„Kitchen & Soul Classic“*

*Unser Spargelsalat aus rohem, grünem und weißem Spargel - erntefrisch vom Huber Hof aus Iffezheim mit Holunder Dressing und frischem Kerbel*

*„Grüner Spargelsalat“*

*vom Huber Hof aus Iffezheim mit geröstetem Sesam, Soja-Dressing und Koriander-Croutons*

*„Grüner Frühlingssalat“*

*mit frischen Kräutern, gegrilltem grünem und weißem Spargel, Honigdressing und krossen Brotchips*

*„Wildkräutersalat von der Gärtnerei Oser“*

*mit badischem Knuspermalz und fruchtigem Erdbeerdressing*

*“Kitchen and Soul Cesar Salad”*

*mit Spicy Maispoularde, Parmesan-Dressing und Parmesan-Chips*

*„Original Belugalinsen- Salat nach Omas Geheimrezept“*

*mit Wurzelgemüse, frischen Frühlingsschneepflanzen und krossem Speck Chip*

*„Radi Salat“*

*Radieschen- Rettich- Salat mit Frühlingsschneepflanzen, geröstetem Pumpernickel, Hüttenkäse und frischer Gartenkresse*

\*\*\*

## Suppen

\*\*\*

*„Kitchen & Soul Bärlauch Suppe“*

*mit Schwarzwälder Bärlauch, Rauchfleisch und Knusper-Croutons*

*Spargelcremesuppe „Soul Style“*

*aus erntefrischem, heimischem Spargel vom Huber Hof in Iffezheim mit Kerbel-Öl und Kräuter-Croutons*

*„Kitchen and Soul klare Geflügelreduktion“*

*Über Stunden eingeköchelt mit fruchtiger Koriandersalsa und krossem Chip*

\*\*\*



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

## Hauptspeisen

\*\*\*

### *„Kitchen & Soul Classic“*

*Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Frühlingsgemüse, Kalbslack, Kartoffel-Erbsen-Püree und Holunder-Gelee*

### *„Gegrilltes Bavette vom Albtäler Weideochsen“*

*mit kräftiger Portwein-Jus, Grillgemüse und Kartoffelgratin*

### *„Soul Roastbeef“*

*vom Rimmelsbacher Hof - Sous Vide gegart im Kräutermantel mit Kalbsjus, buntem Frühlingsgemüse, Kartoffelcreme und Pastinaken-Chips*

### *„Schwarzwälder Rinderfilet“*

*mit Kartoffelpüree, glasiertem Frühlingslauch, Portweinjus und getrockneten Karotten-Chips*

### *„Auf der Haut gebratene Maispoularde“*

*mit Estragon-Füllung, Beurre Blanc und buntem Wildreis*

### *„Spanferkel Karree vom Kraichgauer Landschwein“*

*im Ganzen gegrillt in Honig-Thymian Marinade mit Kartoffelcreme, Kalbsjus und gegrilltem grünem Spargel*

### *„Kraichgauer Schweinefilet“*

*im Schwarzwälder-Rauchfleisch-Mantel mit Kartoffelgratin und Pfeffer-Rahm-Soße*

### *„Soul Lachs“*

*Ganze Seite vom Norwegischen Lachs mit süßer Sojasoße glasiert, auf grünem Spargel mit Sesam und Ingwer*

### *„Auf der Haut gebratenes Saibling- Filet“*

*mit Nussbutter, buntem Frühlingsgemüse und Himbeersenf*

### *„Eckberger Riesling Risotto“*

*mit gegrilltem grünem und weißem Spargel, dazu Kirschtomaten und frisch gehobelter Parmesan*

### *„Soul Pasta“*

*Orecchiette (kleine, runde Pasta) mit Cocktailtomaten und gegrilltem grünem Spargel, Salbeibutter und frischem Parmesan*

\*\*\*