



Schön, dass Sie heute unser Gast sind.
Mit viel Liebe, Sorgfalt und Passion verwöhnen Sie
die Teams um Küchenchef *Patrick Schmidhuber* und Serviceleiter *Felix Jung*
mit **naturnahen, saisonalen & regionalen** Produkten.

Geschmack ist keine Geschmackssache, sondern gelebte Verantwortung.
Eine **schonende** und **raffinierte** Zubereitung der Gerichte bedeuten
für uns Verpflichtung gegenüber dem Produkt und Ihnen, unserem Gast.

Darüber hinaus richten wir uns nach den **aktuellsten Vorgaben und
Entscheidungen** der **Landesregierung von Baden-Württemberg** - immer mit dem
richtigen Maß für die Genussfreude.

Als **Bioland Partner** mit dem **Goldstatus** beträgt
der Bio-Anteil aller Speisen und Getränke mindestens **90 Prozent**. Konventionelle
Produkte wie Schalen- / und Krustentiere bilden die Ausnahme und werden
bevorzugt regional, aus Wildfang und Aquakulturen in bester Qualität bezogen.
Durch unsere direkten Kontakte zu Lieferanten und Landwirten unterstützen wir
auch den **Slow Food** Gedanken um ehrliches und traditionelles Handwerk. Eine
Auflistung hiervon finden Sie auf der letzten Seite.

Ihr kulinarischer Genuss ist unser Anspruch - daher sind wir immer auf der Suche
nach **neuen Geschmackskompositionen** und lassen unserer Phantasie freien Lauf.
Verwurzelt in der klassischen Küche interpretieren wir traditionelle **Schwarzwälder**
Rezepturen neu. Dem Prinzip „**planetary health diet**“ folgend, bieten wir seit
vielen Jahren kreative, vegane und vegetarische Gerichte an. Denn neben Ihrer
Gesundheit, liegt uns gleichermaßen auch die unseres Planeten am Herzen. Ein
achtsamer Umgang mit Lebensmitteln, wie z.B. „von Kopf bis Fuß“ oder unser
plastikfreies Frühstücksbuffet ist einer unserer vielen Beiträge zum Klimaschutz,
der wie ein „grüner Faden“ in unserer Wertschöpfungskette verankert ist.

Die Karte mit Allergenkezeichnung erhalten Sie auf Wunsch
gerne von unseren Service Gastgebern.



**Für mehr Bio
in der Profiküche**
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Einen genussvollen Aufenthalt wünscht Ihnen das
SCHWARZWALD PANORAMA Team

DAVOR

Eyachtaler Saiblingsfilet, hausgebeizt
Bunte Frühlingsblattsalate
Dill-Honig-Senf-Dressing
Forellenkaviar

dreizehn

Bunter Sommersalat
Gebratener Bauernhahn
Sprossen, geröstete Kerne
Kräuter-Dressing

fünfzehn

FLÜSSIG

Melonen-Joghurt-Gurken-Kaltschale
Dillspitzen, Chili
gegrillte Riesengarnelen

neunfünfzig

Kresseschaum-Süppchen
Chiliöl
Frittierte Kichererbsenbällchen
(vegan)

neun

VEGETARISCH

Kartoffel-Gnocchi
Rucola-Spinat
Tomaten, rote Zwiebeln
Oliven, Basilikum Pesto

fünfzehnfünfzig

Lasagne „Reloaded“
Paprika, Zucchini, Aubergine
Tomatentunke, Basilikum
Parmesanspähne

siebzehnfünfzig

VEGAN

Millefeuille
Zucchini, Süßkartoffel
Rote Beete-Mousse
Pastinakencreme
Kimchie-Mayonnaise

siebzehnfünfzig

HAUPTSACHE FISCH

Poeliertes Lachsfilet
Kokosmilchschaum
Orangen-Mango Frucht, Basilikum, Minze
Nudelblatt

zweiunddreißigfünfzig

Black Tiger Garnele
Rosmarin, Knoblauch
Mediterranes Gemüse
Tomatensoße, Basilikum
Safran-Risotto

neunundzwanzigfünfzig



*Unser Tipp
für Ihren
gratis Cocktail*

HAUPTSACHE FLEISCH

Hausgemachte „Herrgotts Bscheiserle“

Schmorzwiebeln

Schwäbischer Kartoffelsalat

siebzehnfünfzig

Homemade Premium Burger (100 % Rind)

BBQ Burger Soße

Feurige Peperonata, Berggouda

Waldorfsalat, Süßkartoffel-Chia Fritten

Alternativ: Deutschlands 1. Insektenburger (konventionell)

Probieren Sie die Proteinquelle der Zukunft

nachhaltig & ressourcenschonend

zweiundzwanzig fünfzig / zwanzig

Schwäbischer Rostbraten „NEW GENERATION“

Rotweinjus, rote Zwiebelmarmelade

Erbsen-Creme, Lauchstroh

Kartoffelgratin

siebenundzwanzigfünfzig

Kalbsragout, Rahmsoße

Karamellierte Schalotten

Speck-Kräutersaitlinge

Butterspätzle

fünfundzwanzigfünfzig

DANACH

Schwarzwald im Glas
Sauerkirsche, Mascarpone
Schokoladen-Biskuit
Kirschwasser

neun

Crème Brûlée
Rosenwasser
Exotic Sorbet Ingwer Kurkuma Zitronengras

zwölf

Limetten-Frischkäse-Joghurt
Grapefruit-Carpaccio
Heidelbeeren
Vanille-Marshmallows

neun

UNSERE LIEFERANTEN

Biobauer Reiser (ökologischer Landbau, regional)
Straubenhardt

Vollkornbäckerei Fasanenbrot (Bio, regional)
Stutensee/Blankenloch

Rinklin Naturkost (Bio, regional)
Eichstetten am Kaiserstuhl

EPOS Biopartner (Bio, regional)
Pliening

Biopark Metzgerei (ökologischer Landbau)
Malachin

Faller Konfitüren (Bio, regional)
Utzenfeld

Käserebellen (Bio, regional)
Steingaden

Schwalbenhof (naturnahe Landwirtschaft, regional)
Neusatz

Metzgerei Glasstetter (regional)
Völkersbach

Fischzucht Zordel (regional)
Eyachtal

Südfisch Lebensmittel Großhandel (regional)
Muggensturm

Honig Hof Göken (Bio)
Thüle



Wir sind Partner