

NACHHALTIGE WIRTSHAUSKÜCHE MIT MODERNEN EINFLÜSSEN
SPEISEKARTE „GRÜNER BAUM“

SPEISEKARTE „GRÜNER BAUM“



VORSPEISEN

Kürbissuppe vom Müller-Hof

Hokkaido-Kürbis, Ingwer, geröstete Kürbiskerne, Kernöl
[regional . pflanzlich . saisonal]

7,50 €

Gerösteter Blumenkohl mit Tahinisauce & knusprigem Speck

Goldener Blumenkohl auf schwarzem Sesam, Wildkräuter, kross gebratene Speckwürfel vom Landmetzger Schmidt aus Steinheim
[pflanzenbasiert . saisonal . Speck als Topping]

9,80 €

Bunter Blattsalat mit gerösteten Radieschen

Sonnenblumenkerne, Apfelessig-Vinaigrette, frische Kräuter
[pflanzlich . saisonal]

7,80 €

SPEISEKARTE „GRÜNER BAUM“



HAUPTGERICHTE

Spätzle „Jägerart“ mit Pilzrahm & Rinderschinkenstreifen

Hausgemachte Dinkelspätzle, Kräuterseitlinge, Schnittlauchrahm, fein geschnittener Rinderschinken vom Hof Schober

[Fleisch als Topping . regional . saisonal]

16,90 €

Ofenkartoffel mit Quark vom Biohof Maier & auf Wunsch Pastrami-Streifen

Röstgemüse, fermentierter Kohl, Sonnenblumenöl

[Fleischanteil optional . saisonal . regional]

12,80 €

mit Pastrami-Streifen 15,80 €

Gebratene Schupfnudeln mit Karotte & Kimchi

Röstzwiebeln, fermentierter Spitzkohl, Miso-Butter

[pflanzenbasiert . asiatisch inspiriert . saisonal]

16,50 €

Kabeljau mit Chimichurri

Grünes Erbsenrisotto, fermentierte Zwiebeln, Kräuteröl

[Fisch aus nachhaltiger Teichwirtschaft . saisonal]

21,90 €

Blumenkohl-Steak mit orientalischer Tahinsauce & Lammkrümel

Kichererbsenragout, Zitronen-Minz-Relish, zart gewürzte Lammbrösel aus Weidehaltung

[Fleisch als Akzent . reduziert Lebensmittelverlust]

18,90 €

SPEISEKARTE „GRÜNER BAUM“



DESSERTS

Zwetschgenkompott mit Mohncrumble & Hafercreme

[*pflanzlich . saisonal . regional*]

6,80 €

Schokoladenmousse mit Gewürz-Birne & Haselnuss

[*mit Sahne . saisonal . aus dem Schwarzwald*]

7,50 €



SPEISEKARTE „GRÜNER BAUM“

UNSERE PARTNER & LIEFERANTEN

Wir beziehen unsere Zutaten mit Bedacht – regional, saisonal und mit Wert-schätzung gegenüber Mensch, Tier und Natur. Ein herzliches Dankeschön an unsere langjährigen Partner:

GEMÜSE & KRÄUTER

Müller-Hof, Oberes Albtal
Frischer Hokkaido, Pastinaken, Rote Bete und Wurzelgemüse aus nachhalti-
gem Anbau

WILDKRÄUTER & SALATE

WildeWiese GbR, Höhenlage bei Bad Herrenalb
Handgesammelte Kräuter & Blattsalate nach Saison

MILCHPRODUKTE & KÄSE

Biohof Maier, Ettlingen
Hausgemachter Quark, Frischkäse, Butter & Käse aus Weidemilch

FISCH

Fischzucht Weilersee, Calmbach im Schwarzwald
Nachhaltig gezogener Süßwasserfisch – besonders unser Kabeljau & Saib-
ling

FLEISCH & WURSTWAREN

Landmetzgerei Schmidt, Regionalmetzger aus Steinheim mit eigener
Tierhaltung
Weiderind, Lamm, Pastrami & Speck aus artgerechter Haltung – nur als fein
abgestimmte Begleiter unserer Gerichte

BROT & SCHUPNUDELN

Bäckerei Vogler, Bad Wildbad
Traditionelles Sauerteigbrot aus Dinkel & Roggen sowie handgemachte
Teigwaren

OBST & FRUCHTSÄFTE

Obstgut Rhein, Streuobstwiesenbetrieb aus Ludwigsburg
Äpfel, Birnen, Zwetschgen und hausgepresste Säfte