

NACHHALTIGE WIRTSCHAUSKÜCHE MIT MODERNEN EINFLÜSSEN
SPEISEKARTE „GRÜNER BAUM“



RADEBERGER GRUPPE
DEUTSCHE BIERKULTUR

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 . aisonal . 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 Lammbrosen aus Weidehaltung

[Fleisch als Akzent . reduziert Lebensmittelverlust]

18,90 €

SPEISEKARTE „GRÜNER BAUM“



DESSERTS

Zwetschkompott 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 Wertschätzung 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 nachhaltigem 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 & Saibling

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 & SCHUPFNUDELN

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