

essen in der burg im frühjahr 2023

Lieber Freund & Gast,
schön, dass Sie bei uns sind!

„In der Region verwurzelt, in der Welt zu Hause“
Diese Aussage spiegelt mich und meine Art zu kochen wohl am
Besten wider.

Geschmäcker und Gerüche aus der Heimat, der Baar, werden
durch die Kombination mit kulinarischen Einflüssen und
Produkten aus der ganzen Welt, zu meiner ganz eigenen Küche.
Wer das Ganze voll auskosten möchte, ist bei einem der beiden,
saisonal wechselnden Menüs, bestens aufgehoben.
Aber auch bei den „Klassikern“, lassen wir Produktqualität und
Handwerk für sich sprechen.
Mein Team und ich wünschen Ihnen einen ausgelassenen und
schönen Aufenthalt bei uns. Bei Fragen und Wünschen sind wir
gerne für Sie da.

Ihr Gastgeber und Küchenchef

Jason Grom



Sie haben eine Allergie oder Unverträglichkeit? Wenden Sie sich
einfach an unser Servicepersonal, wir beraten Sie gerne. Bei Bedarf
halten wir auch eine separate Speisekarte, mit den Informationen
zu Allergenen und Zusatzstoffen, für Sie bereit.

unsere lieferanten

Leimgrabenhof, Pfohren

Charolais Rindfleisch und Wurstwaren

Frischeparadies, Stuttgart

Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

Crusta Nova, München

Fisch und Meeresfrüchte

Gutshof Polting, Postmünster, Bayern

Lamm, Wild, Geflügel

Hogg's Hofladen, Neudingen

Rind, Schwein

Käserei Spindler, Göschweiler, Löffingen

Schwarzwälder Käse

Schwarzwald MISO, Geisingen

Miso

Familie Link, Tuningen

Freilandeier, Kartoffeln

Rungis Express, Meckenheim

Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

Peter Blessing, Villingen

Obst und Gemüse

Schwarzwälder Genusswerkstatt, St. Georgen

Pralinen

Prohoga Schweningen

Milchprodukte, Gewürze, Essige, Öle

menü »burg«

Gedeck

Unser hausgemachtes Brot aus 40-jährigem Sauerteig mit Aufstrichen

Spargel

Badischer Spargel mit Rettich, Radiesle, Brunnenkresse und grüner Apfel

Thunfisch

Roh marinierter Rücken vom Balfego Thunfisch mit Entenlebereis, roter Bete und Rhabarber

Ente

Hausgemachte Ravioli mit geschmorter Ente und Parmesan gefüllt, Artischocke und Trüffel

Seeteufel

Gegrilltes Filet vom Seeteufel in Krustentiervelouté, Safranfenchel und schwarzer Knoblauch

Lamm

Rosa gebratener Lammrücken und Lammbries mit Spinat, Kohlblättern, Zitrone und Buchweizen

Quark

Eis und Mousse vom Schwarzwälder Sahnequark mit Grapefruit, Getreide und Estragon

Käse

Auswahl gereifter Rohmilchkäse mit hausgemachtem Hutzelbrot und Aromaten

Menü Varianten

7 Gang	140,00
6 Gang (ohne Käse)	125,00
5 Gang (Spargel, Thunfisch, Seeteufel, Lamm, Dessert)	110,00
4 Gang (Spargel, Seeteufel, Lamm, Dessert)	95,00

Getränke Begleitungen

Alkoholfreie Begleitung	8,00 / Glas
Weinbegleitung	11,00 / Glas

menü »gartenliebe«

Gedeck

Unser hausgemachtes Brot aus 40-jährigem Sauerteig mit Aufstrichen

Spargel

Badischer Spargel mit Rettich, Radiesle, Brunnenkresse und grüner Apfel

Artischocke

Gebratene Artischockenherzen mit Zitrone, Fenchel und Safran

Morchellasagne

Offene Lasagne mit jungem Spinat, Morcheln, wachswweichem Freilandeier und Bärlauchvelouté

Weißer Schokolade

Weißes Schokoladenparfait mit Kokos, Vanille, Ananas, Passionsfrucht und Pekannuss

Käse

Auswahl gereifter Rohmilchkäse mit hausgemachtem Hutzelnbrot und Aromaten

Menü Varianten

5 Gang	85,00
4 Gang (ohne Käse)	70,00

Getränke Begleitungen

Alkoholfreie Begleitung	8,00 / Glas
Weinbegleitung	11,00 / Glas

burg klassiker à la carte

»vorweg und dazwischen«

Saison Salat

Marinierte Blattsalate in Holunderblüten-Vinaigrette mit Coppa di Parma, Mozzarella vom Büffel Bill, grüner Spargel, Radieschen, Mandeln und Wildkräuter

klein: 14,00 | groß: 21,00

Beef Tatar

Tatar vom Rind mit Backerbsen, Radieschen, Eigelbcreme, gebratenem Brioche und marinierten Salaten

klein: 21,00 | groß: 29,00

Rindersüpple

Klare Rinderkraftbrühe mit Mark- und Grießklöschen, Flädle, Wurzelgemüse und Liebstöckel

12,00

Bärlauchsüpple

Cremiges Süpple vom Baldinger Bärlauch mit knuspriger Praline vom Stühliner Wildschwein und Cranberry

12,00

»mittendrin«



Cordon Bleu

Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit Wacholderschinken und Schwarzwälder Bergkäse gefüllt,
Zitrone, Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat mit Kürbiskernen

31,00

Als Wiener Schnitzel:

29,00



Rostbraten

Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken mit Kalbs-Pfefferjus, Schmelz- und Röstzwiebeln, glasiertem
Gemüse und handgeschabten Spätzle

35,00



Fischmaultäschle

Maultäschle von heimischen Süßwasserfischen in Velouté vom Schwarzwälder Schinken,
junger Spinat und Buchweizen

29,00



Käsespätzle

Handgeschabte Spätzle mit Schwarzwälder Bergkäse, Rahm, Schmelz- und Röstzwiebeln,
dazu marinierte Blattsalate mit Gemüse und Nüssen in Zitrusvinaigrette

21,00

»süßes ende«

Weißer Schokolade

Weißes Schokoladenparfait mit Kokos, Vanille, Ananas, Passionsfrucht und Pekannuss
16,00

Quark

Eis und Mousse vom Schwarzwälder Sahnequark mit Grapefruit, Getreide und Estragon
16,00

Eis und Sorbet

Eis und Sorbet nach saisonalem Angebot, unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft
3,50 /Kugel

Käse

Auswahl von Schwarzwälder Bergkäsesorten und gereiften Käsesorten vom Tölzer Kasladen
mit Hutzelnbrot, hausgemachtem Fruchtsenf und Aromaten
17,00

»burg produkte für daheim «

Unser hausgemachtes Brot aus 40-jährigem Sauerteig
1 Laib 5,50

Josephinenhütte Weingläser

Mundgeblasene Gläser von Josephinenhütte – genießen Sie auch zuhause ihren Wein aus diesen außergewöhnlichen Gläsern vom Glasdesigner Kurt Josef Zalto

Bei Interesse an diesen besonderen Gläsern, fragen Sie einfach bei unserem Servicepersonal nach.