

*essen in der burg im
sommer 2021*

Lieber Freund & Gast,
wunderbar, Sie endlich wieder persönlich bei uns begrüßen zu dürfen!

Die letzten Monate waren hart aber lehrreich. Herzlichen Dank an alle, die uns während des Lockdowns so tatkräftig bei unserem ToGo Angebot unterstützt haben.

Nun sind wir wieder bis in die Haarspitzen motiviert und freuen uns, Ihnen eine genussvolle Zeit zu bereiten

Ich und mein Team wünschen Ihnen einen ausgelassenen und schönen Aufenthalt bei uns.

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

LUMA Beef Delikatessen, Leipzig

Rind, Schwein

Käserei Spindler, Göschweiler, Löffingen

Schwarzwälder Käse

Schwarzwald MISO, Geisingen

Miso

Familie Link, Tuningen

Freilandeier, Kartoffeln

Kutmühle, Villingen

Mehle

Peter Blessing, Villingen

Obst und Gemüse

Schwarzwälder Genusswerkstatt, St. Georgen

Pralinen

Was besonderes:

Das Schwarz-Rind vom Wiesenackerhof in Sumpfohren

Das Schwarz-Rind, eine neue Züchtung von Lothar und Maraike Seiffert vom Wiesenackerhof in Sumpfohren, ist eine Kreuzung aus exklusivem japanischem Wagyu Rind und heimischem Simmentaler Fleckvieh. Das Fleisch ist stark marmoriert und durch die 5-wöchige Reifung im Dry Ager besonders zart und geschmacksintensiv. Pro Jahr werden lediglich 4-5 Färsen geschlachtet.

Die Rinder verbringen ihr ganzes Leben in einer kleinen Herde auf den grünen Wiesen rund um Sumpfohren - was besonderes halt.

Schwarz-Rind

Rosa gebratener Rücken vom Sumpfohrener Schwarz-Rind mit getrüffeltem Kalbsjus, Brokkoli, Bärlauchkapern und Pfifferlingen

Als Zwischengang ca 120g 49,-

Als Hauptgang ca 240g 98,-

Gerne können Sie das Rind auch als Zwischengang in ihr Menü einbauen, wir teilen die bestellte Portion gerne auch auf mehrere Teller auf.

Aufgrund der raren Menge gilt dieses Angebot nur solange der Vorrat reicht.

menü »burg«

Gedeck

Unser hausgemachtes Brot aus 40-jährigem Sauerteig mit verschiedenen Aufstrichen und Beigaben

Entenleber & Aal

Mousse und Terrine von der Entenleber mit geräuchertem Aal, Kirsche, Sellerie, Pilzen und Bucheckern

Goldrübe

Auf Meersalz gegarte Goldrüben mit Holunderblüten-Kombucha, Ziegenfrischkäse und Leinsaat

Heilbutt

Gegrilltes Filet vom Heilbutt und Brandade mit Safran-Velouté, gefüllter Zucchiniblüte, Feta und Kapern

Duroc Schweinebauch

12h sanft gegarter Bauch vom Duroc Schwein im Sud von Schwarzwald-Miso, Himbeere, Rhabarber und Zwiebel

Schwarzfederhuhn

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn, Hühnerconsommé mit japanischem Reis und Keulenfleisch, geschmorte Karottensorten, Karotten-Kimchi und Sesam

Käse

Auswahl gereifter Rohmilchkäse mit hausgemachtem Früchtebrot und Aromaten

Erdbeere

Frische, eingemachte und geeiste Erdbeeren mit Dill, Gurke und Frischkäse

Menü Varianten

7 Gang	125,-
6 Gang (ohne Käse)	110,-
5 Gang (Entenleber, Goldrübe, Heilbutt, Huhn, Erdbeere)	95,-
4 Gang (Entenleber, Heilbutt, Huhn, Erdbeere)	80,-
3 Gang (Entenleber, Huhn, Erdbeere)	65,-

Getränke Begleitungen

Alkoholfreie Begleitung	6,-/Glas
Weinbegleitung »burg«	8,-/Glas
Weinbegleitung »sommelier«	16,-/Glas

menü »gartenliebe«

Gedeck

Unser hausgemachtes Brot aus 40-jährigem Sauerteig mit verschiedenen Aufstrichen und Beigaben

Goldrübe

Auf Meersalz gegarte Goldrüben mit Holunderblüten-Kombucha, Ziegenfrischkäse und Leinsaat

Karotten & Kimchi

Geschmorte Karottensorten im Karottensud mit Thai Aromen, Karotten-Kimchi und Sesam

Acquarello Risotto

Risotto vom gereiften Acquarello Reis mit Safran und Ricotta, Zucchini-Blüte, Tomatenkompott und Verbene

Käse

Auswahl gereifter Rohmilchkäse mit hausgemachtem Früchtebrot und Aromaten

Weißer Schokolade

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

Menü Varianten

5 Gang:	80,-
4 Gang (ohne Käse):	65,-
3 Gang (Goldrübe, Risotto, Schokolade):	50,-

Getränke Begleitungen

Alkoholfreie Begleitung	6,-/Glas
Weinbegleitung »burg«	8,-/Glas
Weinbegleitung »sommelier«	16,-/Glas

burg klassiker à la carte

»vorweg und dazwischen«

Blattsalate

Marinierte Blattsalate in Aprikosenvinaigrette, gehobelter Fenchel, geröstete Mandeln, Feta, Wildkräuter und Blüten

klein: 9,00 | groß: 15,00

Beef Tatar

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

klein: 18,00 | groß: 28,00

Rindersuppe

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

9,00

Waldpilzsuppe

Cremige Suppe von Waldpilzen mit gebratenen Pilzen und Briocheknödel

11,00

»mittendrin«

Cordon Bleu

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

27,00

Rostbraten

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

29,00

Fischmaultäschle

Maultäschle von heimischen Süßwasserfischen mit Velouté vom Winzersekt,
Brokkoli und knusprigem Buchweizen

27,00

Käsespätzle

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

19,00

»süßes ende«

Weißer Schokolade

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

14,00

Eis und Sorbet

Eis und Sorbet nach saisonalem Angebot, unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft

2,50 /Kugel

Käse

Auswahl gereifter Rohmilchkäse mit hausgemachtem Sauerteig-Dattel-Nussbrot und Aromaten

15,00

»burg produkte für daheim «

Unser hausgemachtes Brot aus 40-Jährigem Sauerteig

1 Laib 4,50

Selbst hergestellte Getränke aus der „burg-linie“:

Aprikosen-Ingwer Sirup

0,5l Flasche 15,00

Wacholder-Limetten Sirup

0,5l Flasche 10,00

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl.
der gesetzlichen MwSt.