

essen in der burg im sommer 2022

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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

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, Pföhren

Charolais Rindfleisch und Wurstwaren

Frischeparadies, Stuttgart

Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

Crusta Nova, München

Fisch und Meeresfrüchte

Gutshof Polting, Postmünster, Bayern

Lamm

Hogg's Hofladen, Neudingen

Rind, Schwein

Käserei Spindler, Göschweiler, Löffingen

Schwarzwälder Käse

Schwarzwald MISO, Geisingen

Miso

Familie Link, Tuningen

Freilandeier, Kartoffeln

Weingut Landmann, Tuniberg

Bio Spargel

Peter Blessing, Villingen

Obst und Gemüse

Schwarzwälder Genusswerkstatt, St. Georgen

Pralinen

Prohoga Schweningen

Milchprodukte von Schwarzwaldmilch und alles was man sonst
noch benötigt

menü »burg«

Gedeck

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

Bayrische Garnele

Marinierte bayrische Garnelen mit Krustentiereis, Zitrusfrüchten, Rettich und Mango

Artischocke

Artischockensalat mit lauwarmer Gemüse-Vinaigrette, Trüffel, Parmesan und Gartenkräutern

Stör

Gegrilltes Filet vom Stör mit fermentierten Reichenauer Strauchtomaten, jungem Pak Choi, Physalis und Kokos

Maishuhn

Ballotine vom französischen Marensin Maishuhn mit Entenleber, Brokkoli, wilden Heidelbeeren und Pilzen

Maibock

Rosa gebratener Rücken und geschmorte Schulter vom Maibock mit Kohlrabi, Mandeln, Melone und Verbene

Erdbeere

Badische Erdbeeren mit Ziegenjoghurt, Gurke und Dill

Käse

Auswahl gereifter Rohmilchkäse mit hausgemachtem Hutzelbrot und Aromaten

Menü Varianten

7 Gang	130,-
6 Gang (ohne Käse)	115,-
5 Gang (Garnele, Artischocke, Stör, Maibock, Dessert)	100,-
4 Gang (Garnele, Stör, Maibock, Dessert)	85,-

Getränke Begleitungen

Alkoholfreie Begleitung	8,00/Glas
Weinbegleitung »passion«	11,00/Glas

menü »gartenliebe«

Gedeck

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

Artischocke

Artischockensalat mit lauwarmer Gemüse-Vinaigrette, Trüffel, Parmesan und Gartenkräutern

Pak Choi

Gegrillter junger Pak Choi vom Keltenhof mit fermentierten Reichenauer Strautomaten, Kokos und Physalis

Grießknödel

Cremige Grießknödel mit Schwarzwälder Ziegenfrischkäse gefüllt, Kohlrabi, Melone, Mandeln und Verbene

Weißer Schokolade

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

Käse

Auswahl gereifter Rohmilchkäse mit hausgemachtem Hutzelbrot und Aromaten

Menü Varianten

5 Gang:	85,-
4 Gang (ohne Käse):	70,-

Getränke Begleitungen

Alkoholfreie Begleitung	8,00/Glas
Weinbegleitung »passion«	11,00/Glas

burg klassiker à la carte

»vorweg und dazwischen«

Saison Salat

Marinierte Blattsalate in Holunderblütenvinaigrette, grüner Spargel, geröstete Pinienkerne,
frische Erdbeeren und geräucherter Hüttenkäse

klein: 11,00 | groß: 16,00

Beef Tatar

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

klein: 21,00 | groß: 29,00

Rindersuppe

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

10,00

Pfifferlingssuppe

Cremige Suppe von Pfifferlingen mit gebackenem Kalbsbries und Madeira

15,00

»mittendrin«

Cordon Bleu

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

29,00

Als Wiener Schnitzel:

28,00

Rostbraten

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

33,00

Fischmaultäschle

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

28,00

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

15,00

Eis und Sorbet

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

3,00 /Kugel

Käse

Auswahl von Schwarzwälder Bergkäsesorten und gereiften Käsesorten vom Tölzer Kasladen mit
Hutzelbrot, hausgemachtem Fruchtsenf und Aromaten

17,00

»burg produkte für daheim «

Unser hausgemachtes Brot aus 40-Jährigem Sauerteig

1 Laib 4,50

„Burg-Geist“

Unser hausgemachter Schwarzwald-Baar Gin

0,5l Flasche 40,00

Josephinenhütte Weingläser

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

Josephine No 1 – Weiß 45,00/Glas

Josephine No 2 – Universal 45,00/Glas

Josephine No 3 – Rot 45,00/Glas

Josephine No 4 – Champagner 45,00/Glas

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