

essen in der burg im herbst 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, 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 verschiedenen Aufstrichen und Beigaben

Gemüsesalat

Mariniertes, eingelegtes und fermentiertes Gemüse mit geräuchertem Sauerrahm, Haselnuss und Holunder

Saibling

Tatar vom Saibling mit geräuchertem Aal, Topinambur, Frisèe und Schnittlauch

Zander

Sanft gegartes Filet vom Zander mit Alge, Kaviar, Muscheln und Gurke

Lamm

Hausgemachte Ravioli mit Lambbolognese gefüllt, glasiertes Lammbraten, Liebstöckel und Bohnen

Ente

Gebratene Brust und geschmorte Keule von der Ente mit Pilzen, Lauch, Traube und Kartoffel

Dampfnudel

Kleine Dampfnudel mit Zwetschgenröster, Vanille, Mohn und Miso

Käse

Auswahl gereifter Rohmilchkäse mit hausgemachtem Hutzelnbrot und Aromaten

Menü Varianten

7 Gang	140,-
6 Gang (ohne Käse)	125,-
5 Gang (Gemüsesalat, Saibling, Zander, Ente, Dessert)	110,-
4 Gang (Gemüsesalat, Zander, Ente, Dessert)	95,-

Als zusätzlicher Zwischengang wählbar:

Gegrillter Rücken vom „Schwarzrind“ mit Aubergine, Schwarzwald Miso und Bärlauchkapern
+30,-

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

Gemüsesalat

Mariniertes, eingelegtes und fermentiertes Gemüse mit geräuchertem Sauerrahm, Haselnuss und Holunder

Roscoff Zwiebel

Geschmorte Roscoff Zwiebel mit Bohnen, Liebstöckel und Radicchio

Lauch

Gegrillte Lauchherzen mit Pilzen, Traube, confiertem Eigelb und Kartoffel

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 Birnen-Vinaigrette mit Pecorino, Bresaola, gegrillter Birne und Gewürz-Haselnüssen

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

Rindersüpple

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

10,00

Maissüpple

Cremiges Süpple vom Zuckermais mit Mumbai Curry und hausgemachtem Wildschweinschinken

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

Fischmaultäsche

Maultäsche 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

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.