

# *essen in der burg im winter 2024*

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, Pföhren*

Charolais Rindfleisch und Wurstwaren

*Frischeparadies, Stuttgart*

Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

*Honest Catch, München*

Fisch, Kaviar 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, Tübingen*

Freiland Eier, Kartoffeln

*Rungis Express, Meckenheim*

Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

*Peter Blessing, Villingen*

Obst und Gemüse

*Schwarzwälder Genusswerkstatt, St. Georgen*

Pralinen

*Montlerei, Oberbaldingen*

Salate & Gemüse aus Freilandanbau

*Prohoga Schweningen*

Milchprodukte, Gewürze, Essige, Öle

# menü »burg«

---

## Gedeck

Unser hausgemachtes Brot aus 40-jährigem Sauerteig mit Aufstrichen

---

## Topinambur

Kleine Variation vom Oberbaldinger Topinambur mit Kaki und Rosenkohl

À-la-carte: 25

---

## Forelle

Sülze von der Schwarzwaldforelle „blau“ mit Meerrettich, Wurzelgemüse und Petersilie

À-la-carte: 35

---

## Kalb

In Butter gebratenes Kalbsbries mit Parmaschinken, Pinienkernen, Romanasalat und Parmesan

À-la-carte: 35 | 49

---

## Skrei

Confiertes Filet vom Winterkabeljau mit Krustentiersoße, Pulpo, Bohnen und Chorizo

À-la-carte: 35 | 49

---

## Ente

Rosa gebratene Brust und knusprige Keulenpraline mit Wirsing, eingemachter Brombeere und Trüffel

À-la-carte: 49

---

## Haselnuss

Piemonteser Haselnuss mit Madagaskar Vanille, Pflaume und Langpfeffer

À-la-carte: 18

---

## Käse

Auswahl gereifter Rohmilchkäse, Hutzelbrot und Aromaten

À-la-carte: 19

---

## Unser Zusatzgang

Pâté en croûte vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Entenleber, Quitte und Wintertrüffel

25

### Menü Varianten

7 Gang	165
6 Gang (ohne Käse)	150
5 Gang (Topinambur, Forelle, Skrei, Ente, Dessert)	135
4 Gang (Topinambur, Skrei, Ente, Dessert)	120

### Getränke Begleitungen

Alkoholfreie Begleitung	9 / Glas
Weinbegleitung	12 / Glas

# menü »gartenliebe«

---

## Gedeck

Unser hausgemachtes Brot aus 40-jährigem Sauerteig mit Aufstrichen

---

## Topinambur

Kleine Variation vom Oberbaldinger Topinambur mit Kaki und Rosenkohl

À-la-carte: 25

---

## Wirsing

Wirsing Roulade mit eingemachter Brombeere und Trüffel

À-la-carte: 25 | 30

---

## Briocheknödel

Gebratene Brioche-Serviettenknödel mit Eigelb, Pinienkernen, Romanasalat und Parmesansoße

À-la-carte: 30

---

## Haselnuss

Piemonteser Haselnuss mit Madagaskar Vanille, Pflaume und Langpfeffer

À-la-carte: 18

---

## Käse

Auswahl gereifter Rohmilchkäse mit hausgemachtem Hutzelbrot und Aromaten

À-la-carte: 19

### Menü Varianten

5 Gang	105
4 Gang (ohne Käse)	90

### Getränke Begleitungen

Alkoholfreie Begleitung	9 / Glas
Weinbegleitung	12 / Glas

# *burg klassiker à la carte*

»vorweg und dazwischen«

---

## *Saison Salat*

Marinierte Blattsalate in Granatapfel-Ahornsirup-Vinaigrette mit Schwarzwälder Ziegenfrischkäse, frischem Granatapfel, karamellisierten Walnüssen und roter Bete

klein: 16 | groß: 23

---

## *Beef Tatar*

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

klein: 23 | groß: 32

---

## *Rindersüpple*

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

16

---

## *Maronenschaumsuppe*

Cremige Maronenschaumsuppe mit Apfel und kleiner Maronenpraline mit Schinken, Pilzen und Entenleber

16

## »mittendrin«

---

### *Cordon Bleu*

Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit Wacholderschinken und Schwarzwälder Bergkäse gefüllt,  
Zitrone, Preiselbeeren, La Ratte Kartoffelsalat mit Gurke und Kürbiskernen

35

Als Wiener Schnitzel:

32

---

### *Rostbraten*

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

39

---

### *Fischmaultäschle*

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

35

---

### *Käsespätzle*

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

25

## »süßes ende«



### *Weißer Schokolade*

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

18



### *Birne*

Pochierte Abate Fetel Birne mit Wacholder, dunkler Schokolade und Ingwer

18



### *Eis und Sorbet*

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

4 /Kugel



### *Käse*

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

19



## »burg produkte für daheim «

Unser hausgemachtes Brot aus 40-jährigem Sauerteig

1 Laib 5,5

