

Mein Herzens-Weg

15. April 2020 – das war der Termin, den ich mir für die Eröffnung meines eigenen Restaurants festgelegt hatte.

Nach meiner Ausbildung zur Köchin im Hotel Feldeck und nun mehr als 15 Jahren Berufserfahrung in den beiden elterlichen Betrieben Café Schäfer Erzingen und Jestetten, war ich an einem Punkt angekommen, der nach einer persönlichen Veränderung verlangte.

Gemischte Gefühle begleiteten mich:

Angst, Vorsicht, Respekt, Freude, Stolz, Dankbarkeit...

Doch der Wunsch, mir meinen Traum zu erfüllen war so groß, dass ich ihn nun endlich in die Tat umsetze und ich mich sofort daran machte, alle notwendigen Schritte in Angriff zu nehmen, die mich oft zur Verzweiflung brachten und in der meine Eltern mich immer wieder aufbauen durften :-)

Nun ist es soweit, ich habe es geschafft.

Ich danke meinen Eltern für die ganze Unterstützung und die wunderschöne Location, in welcher sie es mir möglich machen, meinen Traum zu verwirklichen.

Nun liegt es an mir, meinen Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Das ist nun der Beginn, meinen Herzens-Weg zu gehen...



“Ich bin davon überzeugt, dass eine artgerechte Tierhaltung verbunden mit sorgfältigem Lebensmittelhandwerk die einzige zukunftsweisende Art der nachhaltigen Landwirtschaft und einer gesunden Ernährung ist.”

Meine Produkte beziehe ich:

deutsches Fleisch (Kalb und Schwein) Qualivo Premium Fleisch (Bauern der Region)
geliefert von der Firma Adler.

Bioland-Hähnchen oder Bio Hähnchen – Biohof Vogelbacher in Schluchsee.

Argentinisches und US-Beef ausschließlich in Premium Qualität.

Fisch – Fischzucht Tress in Lauchringen.

Gemüse, Früchte, Salate – Firma Bressan aus Eggingen.

Mehl – Blatter Mühle in Bonndorf

Bio Eier – Geflügelhof Kaiser in Stühlingen-Wangen

Kalte Vorspeisen

Gebeizte Lachsforelle ^{A, B, D, I 8}	10,90
Toastbrot / Butter / Sauerrahm-Meerrettichmousse	
Beef Tatar vom Filet ^{A, B, D, L 1, 2}	15,90
Toastbrot / Wachtelei / Sardellen / Butter / Kapern / Essiggurken / Zwiebeln / Senf	
Mandel-Ziegenkäse Nocken ^{D, K}	9,90
karamellisierte Rote Beete / Basilikum-Rucola Pesto	
Roastbeef-Sushi ^{D, L, M 1, 8}	13,90
Meerrettichcreme / Sojasauce / Wildkräutersalat	
Tomaten-Burrata Türmchen ^D	10,90
Basilikum-Rucola Pesto / Pinienkerne / Olivenöl	
Karamellisierter Ziegenkäse ^{D 1}	11,90
Tomaten-Feigen-Kompott / fritierter Rucola / Pinienkerne	
Gegrillte Avocado ^{D 1,2}	9,50
Speck / Naturjoghurt / Zitronenöl / Basilikum-Rucola-Pesto / Pinienkerne	

Bruschetta

Ziegenkäse Bruschetta ^{D, K, I 1}	6,90
Ziegenkäse / karamellisierte Birnen / geröstete Walnüsse	
Avocado Bruschetta ^{I 10}	6,50
Avocadocreme / schwarze Oliven	
Tomaten Bruschetta ^{I 1}	6,50
Tomaten / Gurken / Knoblauch	

Suppen

Tagessuppe	6,50
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot	

Salate

Kleiner bunter Gartensalat ^{L 1} 6,20

Großer bunter Gartensalat ^{L 1} 13,90

*Wahlweise mit meinem Holunder-**Meerrettich** ^{D, L 1, 8} Hausdressing, Joghurtdressing ^{D, E, L 1}
oder **Kräutervinaigrette** ^{L 1}*

Wurstsalat im Brotlaib ^{A, D, I, L 1, 2, 4, 7} 12,90

Paprika / Tomaten / Essiggurken / Ei / Zwiebelringe

Wurst-Käsesalat im Brotlaib ^{A, D, I, L 1, 2, 4, 7} 13,90

Paprika / Tomaten / Essiggurken / Ei / Zwiebeln

Salat Bowls

Veggie Bowl ^{A, D, I, K, L 1} 16,90

Karamellisierter Ziegenkäse / Blattsalate / Gurken / Mango / Zucchini-Reis / karamellierte Cashewkerne / Croûtons / Mango-Chutney / Hausdressing (Holunderblüten-Meerrettichdressing)

Bio Hähnchen Curry Bowl ^{A, D, I, K, L 1} 18,90

Knusprige Hähnchenbrust / Blattsalate / Brokkoli-Apfel-Paprika / Basmati-Reis / Sprossen / Knuspermüsli / Croûtons / Apfel-Currydressing ^{E 1}

Lachsforellen Bowl ^{A, B, D, E, I, K, L 1} 17,90

Gebeizte Lachsforelle / Blattsalate / Apfel / Walnüsse / fruchtiger Selleriesalat / Sprossen / hausgem. Toastecken / Meerrettichcreme / Hausdressing (Holunderblüten-Meerrettichdressing) ^{D, L 1, 8}

Sheepers Bowl ^{A, D, I, L 1, 8} 18,90

Rinderstreifen / Blattsalate / Avocado / karamellierte rote Beete / Sprossen / Röstzwiebeln / gerösteter Sesam / Croûtons / Soja-Sesamdressing ^{I, M 1}

Lachsforellen Avocado Bowl ^{A, B, D, I, K, L 1} 18,90

Gegrilltes Lachsforellenfilet / Blattsalate / Babyspinat / Avocado / Tomaten / Paprika / Kräuter-Quinoa / Knuspermüsli / Croûtons / Joghurtdressing ^{D, E, L 1}

Black Tiger Bowl ^{A, B, D, I, K, L 1} 18,90

Gegrillte Riesengarnelen / Blattsalate / Mango / Brokkoli-Apfel-Paprika / Basmati-Reis / Sprossen / Knuspermüsli / Croûtons / Mango-Chutney / Apfel-Currydressing ^{E 1}

Vegetarisch

Parmesan-Spinatknödel ^{A, D, I}	14,90
Gegrillte Cocktailtomaten / Salbeibutter	
Pikantes Gemüsecurry ^{D, E, I}	15,90
Frisches regionales Gemüse / Brokkoli / Blumenkohl / Bohnen / Paprika / Karotten / Kartoffeln / Basmati-Reis	
Gegrillte Zucchini und Auberginen	15,90
Basmati-Reis / Gemüse-Tomatensauce / Parmesan-Raspeln	
Zucchini-Kürbiskern-Cordon Bleu ^{A, D, I}	15,90
Kartoffelbrei / würziger Käse / Parmesan-Kürbiskern-Panade / leichte Béchamelsauce	

Fisch

Gegrilltes Lachsforellen Filet ^{B, D}	19,90
Parmesan-Risotto / gegrillte Cocktailtomaten / Basilikum-Pesto / Parmesan-Chips	
Gegrillte Black Tiger Riesen-Garnelen ^{B, D, E, I}	20,90
Gegrillte Mango / frittiertes Rucola / Basmati-Reis / pikante Currysauce	

Für die kleinen Gäste

Paniertes Schnitzel vom Schwein ^{A, D, I}	8,90
Pommes / Gemüse	
Hamburger-Pommes ^{A, D, F, I 1, 4}	8,90
Rindfleisch / Salat / Tomate / Essiggurke / Zwiebeln / Ketchup	
Cheeseburger-Pommes ^{A, D, F, I 1, 4}	8,90
Rindfleisch / Salat / Cheddar / Tomate / Essiggurke / Zwiebeln / Ketchup	

Burger

Hamburger <small>A, D, F, I, L 1, 4</small>	13,90
Rindfleisch / Salat / Tomate / Essiggurke / Zwiebeln / Senf / Ketchup	
Cheeseburger <small>A, D, F, I, L 1, 4</small>	14,90
Rindfleisch / Cheddar / Salat / Tomate / Essiggurke / Zwiebeln / Senf / Ketchup	
Avocado Burger <small>A, D, F, I, L, H, L 1, 2</small>	15,90
Rindfleisch / Bacon / Salat / Avocado / Avocadocreme / Tomate / Erdnüsse / rote Zwiebeln / Kräuterquark	
„Knuspriges Hähnchen“ Burger <small>A, D, F, H, I, K, L 1</small>	15,90
Frittierte Hähnchenbrust in Cornflakes-Panade / gegrillte Paprika / Salat / milde Mango-Chilli Sauce / Ketchup	
„MY Sheebers“ Burger <small>A, D, F, I, L 1, 2</small>	18,90
Rindfleisch / Cheddar / Bacon / Spiegelei / knusprige Champignons / Salat / Tomate / karamellisierte Zwiebeln / Senf / Ketchup	
Pulled Pork Burger <small>A, D, F, H, I, K, L 1, 2, 4</small>	18,90
Gezupfter Schweinenacken / Kartoffelstroh / Rosenkohl / Speck / Honigsenf-Sauce / Mayo	
Steak Burger <small>A, D, F, I, L 1, 4</small>	19,90
Rindfleisch / Rindersteak / Kartoffelstroh / Salat / Essiggurke / Tomate / Röstzwiebeln / Senf	

Vegetarische Burger

Pulled Burger von der Lachsforelle <small>A, B, D, F, I, L</small>	18,90
Gezupfte Lachsforelle / Garnelen / Salat / Babyspinat / Honig-Senfsauce	
Brokkoli-Käse Burger <small>A, D, F, I 1</small>	15,90
Brokkoli-Käse Bratling / Salat / Tomate / Avocado / Kräuterquark / Ketchup	

*Alle Burger werden wahlweise mit Curvers-Pommes
oder Süsskartoffel-Pommes serviert.*

Fleisch

Deutsches Qualivo Premium Schwein

Kotelette	12,90
Schweinesteak	12,90
Paniertes Schnitzel ^{A, D, I}	12,90
Cordon Bleu ^{A, D, I}	14,90

Deutsches Qualivo Premium Kalb

Paniertes Schnitzel	16,90
Cordon Bleu	18,90

Argentinisches Prime Beef – Angus von der Färse

	ca. 200 g	ca. 300 g
Roastbeef	21,50	27,50
Rib Eye	22,50	28,50
Filet	27,50	33,50

US Prime Beef – Black Angus vom Jungbullen

	ca. 200 g	ca. 300 g
Roastbeef	27,50	33,50
Rib Eye	28,50	34,50
Filet	43,50	52,50

Bio Hähnchen

	ca. 200 g
Gegrillte Hähnchenbrust	17,90
Hähnchenspieß	17,90

Beilagen

Curvers-Pommes mit kurvigen Schnitt ideal zum Dippen	4,50
Chili-cheese Pommes oder Süsskartoffeln ^D	5,50 / 6,50
Bacon-cheese Pommes oder Süsskartoffeln ^{D 1, 2}	5,90 / 6,90
Parmesan-Pommes oder Süsskartoffeln ^D	5,50 / 6,50
Süsskartoffeln-Pommes	5,90
Kartoffelbrei ^D	5,50
Kartoffelgratin ^D	5,50
Rosmarin-Kartoffeln mit Kräuterquark ^D	6,50
Grillgemüse	6,90
Maiskolben mit Kräuterbutter ^D	5,50
1/2 gegrillte Avocado mit Tomatensalsa ¹	6,50
Knoblauch-Kräuter-Baguette ^{1, D}	5,90

Saucen

Pilzrahmsauce ^{D, E, G}	2,00
Cognac-Pfefferrahmsauce ^{D, E, G}	2,00

Dips

Ketchup ^{1, 4}	1,00
BBQ-Sauce ^{1, 4}	1,00
Mayo ^{A, L}	1,00
Kräuter-Chili Öl	1,00
Kräuterquark ^D	1,00

Butter

Kräuterbutter ^{D, E}	1,00
-------------------------------	------

Topping fürs Steak

Gorgonzola, Walnüsse, Feige ^{D, H}	3,50
Gorgonzola, Walnüsse, Birne ^{D, H}	3,50

Desserts

Warmes Schokotörtchen ^{A, D, I} Tonkabohnen Eiscreme / Orangenragout	9,90
Pistazien Parfait ^{A, D, G, I, K} Mandel-Pistazien Cantuccini / Himbeerspiegel	9,90
Crème Brûlée ^{A, D, H} Grünes Apfel-Basilikum Sorbet / Basilikum-Erdnuss Pesto	9,90
Himbeer-Meringue ^{A, D, G, I, K 1} Bourbon-Vanille Eiscreme / heiße Himbeeren / Schlagsahne	9,90
Mini Cheesecake ^{D, I, H} Salzkaramell / Feigen / Kiwi / Schokostäbchen	9,90

Süßweine

Aus der Manufaktur Jörg Geiger

geprägt von Klima und Tradition, orientiert an der Herstellung von Portwein – 18% alc.

Apfelwein Teilvergorener Apfelwein mit Apfelbrand zugesetzt und im Kastanienfass gereift mindestens 24 Monate	5cl	6,80
Birnenwein Teilvergorener Birnenwein mit Birnenbrand zugesetzt und im Sauternesfass gereift mindestens 18 Monate	5cl	6,80
Kirschwein Teilvergorener Kirschwein mit Kirschbrand zugesetzt und im Holzfass gereift über 18 Monate	5cl	6,80
Zwetschgenwein Teilvergorener Zwetschgenwein mit doppelt destilliertem Zwetschgenbrand, die Lagerung erfolgt in gebrauchten Cognacfässern über mindestens 18 Monate	5cl	6,80

Liebe Gäste,

Allergene sind keine Zusatzstoffe, sondern Lebensmittel, die Allergien auslösen können und laut EU seit dem 13.12.2014 kennzeichnungspflichtig sind. Die Allergene werden alphabetisch und die Zusatzstoffe nummerisch ausgezeichnet.

- A = Eier
- B = Fisch
- C = Krebstiere
- D = Milch einschl. Lactose
- E = Sellerie
- F = Sesamsamen
- G = Schwefeldioxid und Sulphite
- H = Erdnüsse
- I = Glutenhaltiges Getreide
- J = Lupinen
- K = Schalenfrüchte
- L = Senf
- M = Sojabohnen
- N = Weichtiere

- 1 = mit Antioxidationsmittel
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Farbstoffen
- 4 = mit Süßungsmittel
- 5 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 6 = mit Geschmacksverstärker
- 7 = mit Phosphat
- 8 = geschwefelt
- 9 = gewachst
- 10 = geschwärzt
- 11 = Oberfläche mit Natamycin behandelt
- 12 = chininhaltig
- 13 = koffeinhaltig
- 14 = mit Alkohol