

Unser Monatsaperitif

„Frühlingserwachen“
Limberi – Secco
1 Glas 6,50 €

„Fruchtig & Spritzig“
Traubensecco
alkoholfrei

„Des Fahrers Glück“
Fruchtig, frischer und alkoholfreier Weißwein
0,1 l € 4,50 0,25l € 8,80 0,5l € 17,60 0,75l € 26,00

1 Glas € 5,50

Bunte Salat – Schale	€ 7,50	L G
Kleiner Beilagen Salat	€ 5,70	L G
Vielfalt von Blattsalaten an einer Kräutervinaigrette mit Sprossen, Ei und Radiesle	€ 7,20	G
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit einem kleinen Salatbouquet, Apfel–Sahnemeerrettich und Toast	€ 14,80	G
Trilogie vom Lachs an einem Dill - Honigsößle , Salatstrauss	€ 17,90	L G
Karotten - Panna cotta auf einem Gurken - Carpaccio, Kräuter – Joghurtdip, Salatarrangement	€ 14,00	G
„ Schwarzwälder Vorspeisen – Vielfalt “ mit einem Salat von Schwarzwaldlinsen, regionalen Schinkenspezialitäten, Roastbeef, heimischen Fischen und einer Kartoffelsuppe	€ 17,90	G
Carpaccio vom Rinderfilet , Kräuter-Vinaigrette marinierte Cherrytomaten und geriebener Bergkäse	€ 19,50	L G
Perldinkel – Gemüse – Salat an einem Currydressing mit Scheiben vom gebratenen Schweinefilet und einem fruchtigen Paprika - Mango - Salsa	€ 8,90	

Aus dem Suppentopf

Bouillon vom Tafelspitz mit Gemüse und Flädle	€ 5,70	
Curryrahmsuppe mit Quarknocken	€ 6,20	G
Kartoffel - Kräuterrahmsuppe	€ 5,90	G
Tagessuppe nach Empfehlung	€ 5,90	

Unser Tagesgericht:

wechselndes Gericht nach Empfehlung der Küche
Preis je nach Gericht ★



Unser Naturparkmenü

Dreierlei von der heimischen Forelle
mit einem Cocktail und Medaillon von der Bachforelle
und einer geräucherten Lachsforelle, Blattsalate
14,90 €

Rückensteak vom „Qualivo“ Schwein
unter einer Zwiebel - Kräuterkruste
geschmortes Spitzkraut, Hausmacher Spätzle
24,80 €

Joghurt – Panna Cotta
mit einem Kirscheis
6,00 €


Menü 43,70 €

Unsere Empfehlungen

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter Ratatouille, Pommes frites	★	€ 33,20	G
Schmorbraten vom heimischen Weiderind an einer Rotweinsauce mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree	★	€ 25,90	G
Gekochter Tafelspitz vom heimischen Weiderind mit einer Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Schnittlauchkartoffeln	★	€ 25,50	G
Lammrückenfilet unter einer milden Senf – Kruste an einer Kräuterjus, Gemüsevielfalt, Gratinkartoffeln		€ 35,20	
Zweierlei vom Schweinefilet mit Speckscheibe und Kalbsrücken mit Waldpilzen, Gemüsevielfalt, Hausmacher Spätzle	★	€ 36,00	G
Im Ofen geschmortes Poulardenbrüstchen an einer milden Senf – Chili – Sauce, Blattspinat und Nudeln		€ 26,00	G L
Medaillons vom heimischen Rinderfilet, an einer Pfefferjus, Gemüsevielfalt, Gratinkartoffeln	★	€ 48,00	
Gratinierter Lachs unter einer Kartoffelkräuterkruste auf geschmortem Spitzkraut serviert, Weissweinsauce	★	€ 26,50	G

Für jede Beilagenänderung berechnen wir € 1,70

Gerichte mit einem ★ servieren wir Ihnen auch gerne als kleinere Portion 5,00 € Nachlass

Schwarzwaldforelle Müllerin Art , in Petersilienbutter gebraten, Salzkartoffeln und einer Salatteller		€ 27,00	
Ragout vom Reh mit Pilzen, Preiselbeeren und Hausmacher Spätzle	★	€ 27,00	L G
Gebratenes Wolfsbarschfilet in Zitronenbutter mit Tomaten, Oliven und Champignons, Blattspinat, Zitronenreis	★	€ 28,80	
Duett vom pochiertem Forellen- und gebratenem Saiblingsfilet auf Butternudeln serviert, Weißweinsauce und Blattspinat	★	€ 27,90	

Aus der Vegi Küche

Spinat-Knödel mit einem Waldpilzragout an einer Sahne - Kräutersauce, Salatteller	★	€ 25,50	
Maispolentaschnitte auf Ratatouille serviert, mit gebratenen Pilzen	★	€ 24,40	L V G
Geschmorte Paprika mit einer Quinoa – Risotto Füllung auf Blattspinat serviert, Tomaten – Zwiebel -Salsa	★	€ 24,30	L V G
Gemüsepürees von Karotten und Erbsen auf gegrillten Zucchinischeiben und Tomaten, Perldinkel	★	€ 25,00	L V 
Curry von Schwarzwadlinsen mit Balsamico, Ananas und Mango Süßkartoffelmousse, Salatteller	★	€ 25,70	
Hausgemachte Käsespätzle mit einer Zwiebelschmelze, Salatteller	★	€ 15,80	
Überbackene Gemüse-Lasagne an einer Bergkäsesauce, Salatteller	★	€ 26,40	

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1,70 €

Gerichte mit einem ★ servieren wir Ihnen auch gerne als kleinere Portion 5,00 € Nachlass

Fragen Sie den Service nach unserem Tagesdessert für 5,20 €

Auf Vorbestellung bereiten wir gerne für Sie zu:

Entrecote double 92,00 € oder ein Chateaubriand 98,00 €

V Vegane Zubereitung möglich

L Lactosefreie Zubereitung möglich, eventuell Beilagenänderungen

G Glutenfreie Zubereitung möglich, eventuell Beilagenänderung

BITTE UNBEGINGT UNSEREM SERVICEPERSONAL BESCHIED SAGEN!

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne eine separate Mappe zur Allergenverordnung an.

- Guten Appetit -