

Unser Monatsaperitif

„Vitaminbömbchen“
Sandornlikör
mit prickelnden Winzersekt aufgefüllt
1 Glas 6,50 €

„Fruchtig & Spritzig“
Traubensecco
alkoholfrei
1 Glas € 5,50

„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

Bunte Salat – Schale € 7,50 L G

Kleiner Beilagen Salat € 5,70 L G

Vielfalt von Blattsalaten an einer Kräutervinaigrette
mit lauwarmen Speck - Croutons € 7,20

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
mit einem kleinen Salatbouquet, Apfel–Sahnemeerrettich und Toast € 14,90 G

Trilogie vom Lachs, Tartar vom Räucherlachs, Terrine und
geschmortes Filet an einem Dill - Honigsößle, Salatstrauß € 17,90 G

Kohlrabi – Panna Cotta
an gebratenen Pilzen, Kräuter – Dipp,
buntes Salatarrangement € 14,50 G

„Schwarzwälder Vorspeisen – Vielfalt“
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 einer fruchtigen Paprika - Mango - Salsa € 9,10

Aus dem Suppentopf

Bouillon vom Tafelspitz mit Flädle € 5,70

Kürbisrahmsuppe mit Sonnenblumenkernen € 6,30 G

Kartoffelrahmsuppe mit Champignons € 5,90 G

Tagessuppe nach Empfehlung € 5,90

Unser Tagesgericht:

Wechselndes Gericht nach Empfehlung der Küche
Preis je nach Gericht ★



Unser Naturparkmenü

Salat von Schwarzwaldlinsen
auf einem Apfel-Carpaccio
mit luftgetrocknetem Alemannenschinken
10,60 €

Duett vom pochierten Forellen-
und gebratenen Saiblingsfilet
mit jungem Spitzkraut serviert, Butterkartoffeln
27,90 €

Honig-Parfait
auf einem Vanille-Kirschsuppchen
6,50 €

Menü 43,30 €

Unsere Empfehlungen

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und
geschmorten Zwiebeln, Ratatouille, Pommes frites



€ 33,30



Schmorbraten vom heimischen Weiderind an einer Rotweinsauce
mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree



€ 25,90



Gekochter Tafelspitz vom heimischen Weiderind
mit einer Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Schnittlauchkartoffeln



€ 25,50



Lammrückenfilet unter einer milden Senf – Kruste
an einer Kräuterjus, Bohnen-Tomaten-Gemüse, Gratinkartoffeln

€ 34,90

Schweinefilet mit Speckscheibe
auf Waldpilzrahmnudeln serviert, Brokkoli



€ 30,50



Im Ofen geschmortes Poulardenbrüstchen
an einer milden Senf – Chili – Sauce, Blattspinat und Nudeln

€ 26,00

Medaillons vom heimischen Rinderfilet und Kalbsrücken
an einer Pfefferjus, Gemüsevielfalt, Gratinkartoffeln



€ 48,00



Gratinierter Lachs unter einer Kartoffel-Kräuterkruste
auf geschmortem Spitzkraut serviert, Weissweinsauce



€ 26,50



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 einem Salatteller		€ 27,00	
Ragout vom Reh mit Pilzen, Preiselbeeren und Hausmacher Spätzle	★	€ 27,00	L G
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Tomaten, Oliven und Champignons, Blattspinat, Zitronenreis	★	€ 28,80	
Rückensteak vom „Qualivo“ Schwein mit einer Speck- Zwiebelkruste auf jungem Spitzkraut serviert, Hausmacher Spätzle	★	€ 24,80	

Aus der Vegi Küche

Spinat-Knödel mit einem Waldpilzragout an einer Sahne - Kräutersoße, Salatteller	★	€ 25,90	
Gebratene Maispolentaschnitte auf Ratatouille serviert, mit Kräutersaitlingen	★	€ 24,50	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 mit geschmorten Tomaten, Perldinkel	★	€ 25,00	L V 
Curry von Schwarzwaldlinsen mit Balsamico, Ananas und Mango Süßkartoffelmousse, Salatteller	★ 	€ 25,70	L V G
Hausgemachte Käsespätzle mit einer Zwiebelschmelze, Salatteller	★	€ 15,90	
Überbackene Gemüse-Lasagne an einer Bergkäsesoße, 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 BESCHEID SAGEN!

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

- Guten Appetit -

