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 Walnuss-Pesto, buntes Salatarrangement	€ 14,50	
„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 Ananas - Mango - Salsa	€ 9,10	

Aus dem Suppentopf

Bouillon vom Tafelspitz mit Flädle	€ 5,70	
Karotten-Ingwersuppe	€ 6,30	G
Kartoffel-Lauchsuppe mit Kräutercroutons	€ 5,90	
Tagessuppe nach Empfehlung	€ 5,90	

Unser Tagesgericht:

Wechselndes Gericht nach Empfehlung der Küche
Preis je nach Gericht ★

Unser Naturparkmenü

Tartar von der gerauchten Bachforelle
an einer Dillmarinade auf Gurkencarpaccio
Blattsalate
15,90 €

Rückensteak vom „Qualivo“ Schwein
unter einer Meerrettichkruste
auf Rahmwirsing serviert, Hausmacher Spätzle
24,90 €

Bratapfel-Salat
mit einem Vanille-Honigparfait
6,70 €

Menü 44,00 €

Unsere Empfehlungen

Rumpsteak mit Kräuterbutter und einer Senfhollandaise Bohnen-Tomaten-Gemüse und Pommes frites	★	€ 33,40	G
Schmorbraten vom heimischen Weiderind an einer Rotweinsoße mit Apfelrotkraut und Kartoffelpüree	★	€ 26,00	G
Gekochter Tafelspitz vom heimischen Weiderind mit einer Meerettichsoße, Wurzelgemüse und Schnittlauchkartoffeln	★	€ 25,70	G
Entenbrust an einer Honigjus mit Zwergorangen Gemüse-Vielfalt und Gratinkartoffeln		€ 35,90	G
Schweinelende an einer Senf-Chilisoße Brokkoliröschen mit Sonnenblumenkernen und Wildreis	★	€ 30,70	G
Im Ofen geschmortes Poulardenbrüstchen mit Apfelspalten und Nüssen, Rahmwirsing und Kartoffelpüree		€ 26,20	
Medaillons vom heimischen Rinderfilet und Kalbsrücken an einer Morchelsoße, Gemüsevielfalt, Hausmacher Spätzle	★	€ 48,00	
Lachsfilet auf Kräuterrahmnudeln mit geschmorten Tomaten, Weißweinsößle, Blattspinat	★	€ 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 € 27,10

Ragout vom Reh mit Pilzen, Apfelrotkraut
Preiselbeeren und Hausmacher Spätzle ★ € 27,00 L G

Gedünstetes Kabeljaufilet auf Apfel-Lauchgemüse ★ € 28,80 G
Rieslingsoße und Butterkartoffeln

Dialog vom pochierten Forellen- und gebratenen Saiblingsfilet € 27,90
mit Blattspinat und Butternudeln

Aus der Vegi Küche

Spinat–Knödel mit einem Waldpilzragout
an einer Sahne - Kräutersoße, Salatteller ★ € 25,90

Gebratene Kräutersaitlinge mit Maronen und Äpfeln
auf Lauchgemüse, Maispolentaschnitten ★ € 24,50 L V G

Süßkartoffel-Gemüse-Rösti gratiniert mit geriebenem Bergkäse
auf Rahmwirsing, milde Käsesoße ★ € 24,40 G

Gemüsepürees von Karotten und Erbsen
auf Blattspinat mit geschmorten Tomaten, Quinoa-Risotto ★ € 25,00 L V G

Curry von Schwarzwaldlinsen mit Balsamico, Ananas und Mango,
Süßkartoffelmousse, Salatteller

Hausgemachte Käsespätzle ★ € 25,70 L V G
mit einer Zwiebelschmelze**,** Salatteller

Überbackene Gemüse-Lasagne ★ € 15,90
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 -