## Unser Monatsaperitif

**„Vitaminbömbchen“**

Sanddornlikör
mit prickelndem Sekt aufgefüllt

1 Glas € 6,50

**„Fruchtig & Spritzig“**

Traubensecco Rosé
**alkoholfrei**

1 Glas € 5,50

## Zum Einstimmen

| | | |
|---|---|---|
| **Bunte Salat – Auswahl** | € 7,30 | L G |
| **Kleiner Beilagen Salat** | € 5,60 | L G |
| **Vielfalt von Blattsalaten** an einer Kräutervinaigrette mit lauwarmen Speck-Brotcroutons | € 7,20 | |
| **Wacholdergeräuchertes Forellenfilet** mit einem kleinen Salatbouquet, Apfel–Sahnemeerrettich und Toast | € 14,30 | G |
| **Tartar vom Räucherlachs** mit Dill und Honig mariniert, auf einem Gurkencarpaccio serviert, Salatstrauss | € 17,80 | L G |
| **Panna cotta von der Petersilienwurzel** auf Rote Beete Carpaccio, Salatarrangement | € 14,70 | G |
| **„Schwarzwälder Vorspeisen – Vielfalt“** mit einem Salat von Schwarzwaldlinsen, regionalen Schinkenspezialitäten, heimischen Fischen und einem Kartoffelrahmsüppchen | € 17,80 | G |
| **Carpaccio vom Rinderfilet,** Kräuter-Vinaigrette marinierte Cherrytomaten und geriebener Bergkäse | € 19,20 | L G |

## Aus dem Suppentopf

| | | |
|---|---|---|
| **Bouillon vom Tafelspitz mit Gemüse und Flädle** | € 5,70 | |
| **Kartoffelrahmsuppe** mit Croutons | € 5,80 | |
| **Rahmsuppe von Gelber Beete** mit Sonnenblumenkernen | € 6,20 | G |
| **Schwarzwälder Fischrahmsuppe** mit geschmortem Lachs | € 9,00 | G |

## Unser Naturparkmenü

Blattsalate an einem Kräuterdressing
mit einem rosa gebratenen Roastbeef vom Weiderind
€ 9,80

Zweierlei vom pochierten Forellenfilet
und gebratenem Saiblingsfilet an einer Rieslingsoße
Rahmwirsing und Kräuterkartoffeln
€ 27,50

Karamellisierter Apfel – Birnen- Salat
mit einem Walnußeis
€ 5,90

€ 41,20

## Unsere Empfehlungen

| | | |
|---|---|---|
| **Ragout vom Reh** mit Pilzen, Apfelrotkraut<br>Preiselbeeren und Hausmacher Spätzle | € 26,50 | L G |
| **Rumpsteak** mit Zwiebelconfit und hausgemachter Kräuterbutter,<br>Rahmwirsing und Pommes frites | € 33,20 | G |
| **Zweierlei vom heimischen Rinderfilet und Kalbsrücken**<br>mit Rahmmorcheln, mit Marktgemüse umlegt, Gratinkartoffeln | € 46,70 | G |
| **Schmorbraten vom heimischen Weiderind**<br>an einer Rotweinsoße, mit Apfelrotkraut und Kartoffelpüree | € 25,80 | G |
| **Gekochter Tafelspitz vom heimischen Weiderind**<br>mit einer Meerrettichsoße, Wurzelgemüse<br>und Rote – Beete – Kartoffeln | € 25,40 | G |
| **„Schwabenteller“ Filet und Rücken vom Schwein**<br>mit Waldpilzen, Speckscheibe, Gemüse vom Markt<br>Hausmacher Spätzle | € 28,00 | G |
| Im Ofen geschmortes **Poulardenbrüstchen**<br>an einem Orangen-Pfeffersößle, Gratinkartoffeln<br>Salatauswahl | € 25,80 | |
| **Rosa gebratene Entenbrust** mit Honig glasiert,<br>mit einem Mango-Ananas-Salsa, Brokkoliröschen und Butterreis | € 35,80 | G |

**Für jede Beilagenänderung berechnen wir € 1,70**

**Schwarzwaldforelle Müllerin Art,** in Petersilienbutter gebraten,
Salzkartoffeln und einer Salatauswahl € 26,20

**Duett vom Loup de Mer und Lachs** auf Curryrahmnudeln serviert,
Weißweinsößle, Blattspinat € 30,00

## Aus der Vegi Küche

**Kräuter - Quinoa – Risotto** auf Blattspinat serviert, mit
Kräutersaitlingen und Tomaten € 24,30 L G V

**Spinat – Knödel** mit einem Waldpilzragout
an einer Sahne-Kräutersoße, Salatteller € 25,30

**Perldinkel-Gemüse-Allerlei** auf Kohlrabi-Carpaccio
mit geschmorter Tomatenduxelles € 25,00 L V

**Curry von Schwarzwaldlinsen** mit Mango und Ananas,
gebackenen Süßkartoffelkrusteln, Salatteller € 25,40

**Geschmorte Paprika**
mit einer Polenta-Gemüse- Füllung auf Wurzelgemüse € 25,60 L V G

**Hausgemachte Käsespätzle**
mit einer Zwiebelschmelze**,** Salatteller € 15,00

**Überbackene Gemüse-Lasagne**
an einer Bergkäsesoße, Salatteller € 26,20

**Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1,70 €.**

## Fragen Sie den Service nach unserem Tagesdessert für 5,00 €

**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!

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff (Nitritpökelsalz bei Wurst und Schinken), 3 Süßungsmittel, 5 Antioxidationsmittel
Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne eine separate Mappe zur Allergenverordnung an.

# - Guten Appetit -