

## Unser Monatsaperitif

### „Frühlingsgold“

Zartgelber prickelnder Secco  
von der Zitrone geküßt

1 Glas € 6,50

### „Fruchtig & Spritzig“

Traubensecco Rosé  
alkoholfrei

1 Glas € 5,50

### „Des Fahrers Glück“

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

## Zum Einstimmen

<b>Bunte Salat – Auswahl</b>	€ 7,30	L G
<b>Kleiner Beilagen Salat</b>	€ 5,60	L G
<b>Vielfalt von Blattsalaten</b> an einer Kräutervinaigrette mit Ei, Tomaten, Radiesle und Sprossen	€ 7,20	
<b>Wacholdergeräuchertes Forellenfilet</b> mit einem kleinen Salatbouquet, Apfel–Sahnemeerrettich und Toast	€ 14,30	G
<b>Zweierlei vom Lachs an einem Dill - Honigsößle,</b> Salatstrauß	€ 17,80	L G
<b>Tomaten – Basilikum – Panna cotta</b> auf einem Gurken – Tomaten – Carpaccio, zarte Blattsalate	€ 14,50	G
<b>„Schwarzwälder Vorspeisen – Vielfalt“</b> mit einem Salat von Schwarzwaldlinsen, regionalen Schinkenspezialitäten, heimischen Fischen und einer Flädlesuppe	€ 17,80	G
<b>Carpaccio vom Rinderfilet,</b> Kräuter-Vinaigrette marinierte Cherrytomaten und geriebener Bergkäse	€ 19,20	L G
<b>Matjestartar</b> mit Äpfeln, Gurke und Zwiebeln, mit Roter Beete	€ 15,00	G

## Aus dem Suppentopf

<b>Bouillon vom Tafelspitz mit Gemüse und Flädle</b>	€ 5,70	
<b>Tomatensuppe mit einer Sahnehaube</b>	€ 6,00	G
<b>Kräuterrahmsuppe</b>	€ 5,90	G
<b>Tagessuppe nach Empfehlung</b>	€ 5,90	G

## Unser Naturparkmenü

Salat von Schwarzwaldlinsen auf einem Apfelcarpaccio  
mit luftgetrocknetem Alemannenschinken  
Blattsalate  
9,50 €

Sablingsfilet unter einer Kartoffel – Kräuter – Kruste  
und einem pochierten Forellenfilet auf Nudeln  
Rieslingsoße  
junges Spitzkraut  
27,50 €


Kirschkaltschale  
mit einen Joghurteis  
5,20 €

Menü 40,40 €




## Unsere Empfehlungen

<b>Rumpsteak</b> mit hausgemachter Kräuterbutter Ratatouille, Pommes frites	€ 33,20	G
<b>Schmorbraten vom heimischen Weiderind</b> an einer Rotweinsoße mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree	€ 25,80	G 
<b>Gekochter Tafelspitz vom heimischen Weiderind</b> mit einer Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Bouillonkartoffeln	€ 25,40	G 
<b>Rückenfilet vom Milchlamm</b> unter einer Kräuterkruste, Bohnen Gemüse und Gratinkartoffeln	€ 34,80	
<b>Duett vom heimischen Rinderfilet und Kalbsrücken</b> an einer Pfefferrahmsoße, Gemüsevielfalt Gratinkartoffeln	€ 46,70	G 
<b>Im Ofen geschmortes Poulardenbrüstchen</b> mit einer fruchtigen Paprika – Mango - Salsa, Gemüsereis Salatauswahl	€ 25,80	G L
<b>Waldpilzrahmnudeln mit Filet und Rücken vom „Qualivo“ Schwein</b> , Speckscheibe, Brokkoli	€ 28,00	

Für jede Beilagenänderung berechnen wir € 1,70

<b>Schwarzwaldforelle Müllerin Art</b> , in Petersilienbutter gebraten, Salzkartoffeln und einer Salatauswahl	€ 26,20	
<b>Ragout vom Reh</b> mit Pilzen, Preiselbeeren und Hausmacher Spätzle	€ 26,50	L G
<b>Duett vom Loup de Mer und Lachs</b> auf Curryrahmnudeln serviert, Weissweinsößle, Blattspinat	€ 30,00	

### Aus der Vegi Küche

<b>Spinat – Knödel</b> mit einem Waldpilzragout an einer Sahne-Kräutersoße, Salatteller	€ 25,30	
<b>Maispolentaschnitte</b> mit Kräutersaitlingen auf Ratatouille serviert, mit Kräuterpesto	€ 24,30	L V G
<b>Gemüse – Quinoa – Risotto</b> auf Blattspinat serviert. mit Champignons und Tomaten	€ 24,30	L V G
<b>Perldinkel – Tomaten – Allerlei</b> auf gegrillter Zucchini, mit fruchtiger Paprika – Mango - Salsa	€ 25,00	L V 
<b>Curry von Schwarzwadlinsen</b> mit Mango und Ananas, gebackenen Süßkartoffelkrusteln, Salatteller	€ 25,40	
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit einer Zwiebelschmelze, Salatteller	€ 15,00	
<b>Überbackene Gemüse-Lasagne</b> 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 BESCHIED 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 -**