

Unser Monatsaperitif

„Limberi“

Prickelnder Secco
mit Rosmarin, Himbeere, Limette und Ingwer

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

Zum Einstimmen

Bunte Salat – Auswahl	€ 7,30	L G
Kleiner Beilagen Salat	€ 5,60	L G
Vielfalt von Blattsalaten an einer Kräutervinaigrette mit Ei, Tomaten, Oliven und Fetakäse	€ 7,20	
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit einem kleinen Salatbouquet, Apfel–Sahnemeerrettich und Toast	€ 14,30	G
Zweierlei vom Lachs an einem Dill - Honigsößle, Salatstrauß	€ 17,80	L G
Panna cotta vom Blumenkohl auf Rote Beete Carpaccio, Salatarrangement	€ 14,50	G
„Schwarzwälder Vorspeisen – Vielfalt“ mit einem Salat von Schwarzwaldlinsen, regionalen Schinkenspezialitäten, heimischen Fischen und einer Flädlesuppe	€ 17,80	G
Carpaccio vom Rinderfilet, Kräuter-Vinaigrette marinierte Cherrytomaten und geriebener Bergkäse	€ 19,20	L G
Marinierter Melonencocktail mit Dreierlei Schinken	€ 13,20	G

Aus dem Suppentopf

Bouillon vom Tafelspitz mit Gemüse und Flädle	€ 5,70	
Fruchtige Curryrahmsuppe mit Mandeln	€ 6,00	
Schwarzwälder Rauchforellensuppe	€ 6,00	G
Tagessuppe nach Empfehlung	€ 5,90	G

Unser Naturparkmenü

Salat von Schwarzwaldlinsen auf einem Apfelparccacio
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

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
Ratatouille, Pommes frites

€ 33,20 **G**

Schmorbraten vom heimischen Weiderind an einer Rotweinssoße
mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree

€ 25,80 **G** 

Gekochter Tafelspitz vom heimischen Weiderind
mit einer Meerrettichsoße, Wurzelgemüse
und Bouillonkartoffeln

€ 25,40 **G** 

Rückenfilet vom Milchlamm unter einer Kräuterkruste,
Bohngemüse und Gratinkartoffeln

€ 34,80

Duett vom heimischen Rinderfilet und Kalbsrücken
an einer Pfefferrahmssoße, Gemüsevielfalt
Gratinkartoffeln

€ 46,70 **G** 

Im Ofen geschmortes Poulardenbrüstchen
mit einer fruchtigen Paprika – Mango - Salsa, Gemüsereis
Salatauswahl

€ 25,80 **G L**

**Waldpilzrahmnudeln mit Filet und Rücken vom
„Qualivo“ Schwein, Speckscheibe, Brokkoli**

€ 28,00 

Für jede Beilagenänderung berechnen wir € 1,70

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

Aus der Vegi Küche

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