

Unser Monatsaperitif

„Palio“
herbstlicher Kürbis-Secco

1 Glas € 6,50

„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

„Fruchtig & Spritzig“
Traubensecco
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 - Brotwürfel	€ 7,20	
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit einem kleinen Salatbouquet, Apfel–Sahnemeerrettich und Toast	€ 14,30	G
Trilogie vom Lachs an einem Dill - Honigsöfle , Salatstrauss	€ 17,80	L G
Panna cotta von gelber Beete auf Rote Beete Carpaccio, Salatarrangement	€ 14,50	G
„Schwarzwälder Vorspeisen – Vielfalt“ mit einem Salat von Schwarzwaldlinsen, regionalen Schinkenspezialitäten, heimischen Fischen und einer Kartoffelsuppe	€ 17,80	G
Carpaccio vom Rinderfilet , Kräuter-Vinaigrette marinierte Cherrytomaten und geriebener Bergkäse	€ 19,20	L G
Nudelbowl an einem Joghurt – Currydressing mit einer fruchtigen Paprika - Mango - Salsa und Scheiben vom gebratenen Schweinefilet	€ 8,80	

Aus dem Suppentopf

Bouillon vom Tafelspitz mit Gemüse und Flädle	€ 5,70	
Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen	€ 6,00	G
Kartoffelsuppe mit geschmortem Lachs	€ 7,90	G
Tagessuppe nach Empfehlung	€ 5,90	



Unser Naturparkmenü

Salat von Schwarzwaldlinsen
mit rosa gebratenem Roastbeef vom Weiderind
Blattsalate
9,70 €

Duett vom gebratenem Sablingsfilet
und einem pochiertem Forellenfilet auf Lauchgemüse
Kräuterkartoffeln, Rieslingsoße
27,50 €

Karamellisierte Apfel – Birnensalat
mit einem Walnusseis
5,90 €


Menü 41,00 €
Kleine Portion 30,80 €

Unsere Empfehlungen

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Rotweinzwiebel Rahmwirsing, Pommes frites	★	€ 33,20	G
Schmorbraten vom heimischen Weiderind an einer Rotweinsoße mit Apfelrotkraut und Kartoffelpüree	★	€ 25,90	G
Gekochter Tafelspitz vom heimischen Weiderind mit einer Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Rote – Beete – Kartoffeln	★	€ 25,50	G
Entenbrust rosa gebraten , an einer Pfeffer -Orangensoße Gemüsevielfalt und Gratinkartoffeln		€ 35,80	
Duett vom heimischen Rinderfilet und Kalbsrücken an einer Morchelrahmsoße, Gemüsevielfalt Hausmacher Spätzle	★	€ 46,70	G
Im Ofen geschmortes Poulardenbrüstchen auf Curryrahmnudeln serviert mit einer fruchtigen Ananas – Mango - Salsa, Salatauswahl		€ 25,80	G L
Waldpilzrahmnudeln mit Filet und Rücken vom Schwein , Speckscheibe, Brokkoli	★	€ 28,00	
Gratinierter Lachs unter einer Kartoffelkräuterkruste auf Blattspinat serviert, WeissweinsöÙle	★	€ 26,00	G

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 einer Salatauswahl		€ 26,20	
Ragout vom Reh mit Pilzen, Apfelrotkraut Preiselbeeren und Hausmacher Spätzle	★	€ 27,00	L G
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Tomaten und Champignons Blattspinat, Gratinkartoffeln	★	€ 28,50	

Aus der Vegi Küche

Spinat – Knödel mit einem Waldpilzragout an einer Sahne-Kräutersoße, Salatteller	★	€ 25,30	
Maispolentaschnitte mit geschmorten Kräutersaitlingen auf Blattspinat serviert, mit Tomaten	★	€ 24,30	L V G
Curry vom Quinoa – Risotto mit Gemüsewürfel auf geschmortem Chinakohl serviert, mit Mango – Ananas - Salsa	★	€ 24,30	L V G
Gemüsepürees von Karotten und Erbsen mit Perldinkel – Gemüse – Allerlei, mit Zwiebel-Kräuterschmelze	★	€ 25,00	L V 
Schwarzwadlinsen an einer Balsamicosoße mit Äpfeln und Rotweinpflaumen, 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 €

Gerichte mit einem ★ servieren wir Ihnen auch gerne als kleinere Portion 5,00 € Nachlass

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!

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

- Guten Appetit -