

Unser Monatsaperitif

„Sommertraum“
Limberi – Secco
Himbeer, Limette, Rosmarin, 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 0,25 l € 8,80 0,5 l € 17,60 0,75 l € 26,00

Bunte Salat – Schale	€ 7,50	L G
Kleiner Beilagen Salat	€ 5,70	L G
Vielfalt von Blattsalaten an einer Kräutervinaigrette mit mariniertem Fetakäse, Ei, Sprossen und Radiesle	€ 7,20	G
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
Karotten-Frischkäse-Mousse auf einem Gurken - Carpaccio, Kräuter-Dip, buntes Salatarrangement	€ 14,50	G
„ 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 Paprika - Mango - Salsa	€ 9,10	

Aus dem Suppentopf

Bouillon vom Tafelspitz mit Flädle	€ 5,70	
Kräuterrahmsuppe mit Tomaten-Quarknocken	€ 6,20	G
Kartoffelrahmsuppe mit Frühlingszwiebeln	€ 5,90	G
Tagessuppe nach Empfehlung	€ 5,90	

Unser Tagesgericht:

Wechselndes Gericht nach Empfehlung der Küche
Preis je nach Gericht ★



Unser Naturparkmenü

Salat von Schwarzwaldlinsen
auf einem Apfel-Carpaccio
mit luftgetrocknetem Alemannenschinken
10,60 €

Duett vom pochierten Forellen-
und gebratenen Saiblingsfilet
mit jungem Spitzkraut serviert, Butterkartoffeln
27,90 €

Honig-Parfait
auf einem Vanille-Kirschsüppchen
6,50 €

Menü 43,30 €

Unsere Empfehlungen

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und
geschmorten Zwiebeln, Ratatouille, Pommes frites



€ 33,30

G

Schmorbraten vom heimischen Weiderind an einer Rotweinsauce
mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree



€ 25,90



Gekochter Tafelspitz vom heimischen Weiderind
mit einer Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Schnittlauchkartoffeln



€ 25,50



Lammrückenfilet unter einer milden Senf – Kruste
an einer Kräuterjus, Bohnen-Tomaten-Gemüse, Gratinkartoffeln

€ 34,90

Schweinefilet mit Speckscheibe
auf Waldpilzrahmnudeln serviert, Brokkoli



€ 30,50

G

Im Ofen geschmortes Poulardenbrüstchen
an einer milden Senf – Chili – Sauce, Blattspinat und Nudeln

€ 26,00

Medaillons vom heimischen Rinderfilet und Kalbsrücken
an einer Pfefferjus, Gemüsevielfalt, Gratinkartoffeln



€ 48,00



Gratinierter Lachs unter einer Kartoffel-Kräuterkruste
auf geschmortem Spitzkraut serviert, Weissweinsauce



€ 26,50

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 einem Salatteller		€ 27,00	
Ragout vom Reh mit Pilzen, Preiselbeeren und Hausmacher Spätzle	★	€ 27,00	L G
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Tomaten, Oliven und Champignons, Blattspinat, Zitronenreis	★	€ 28,80	
Rückensteak vom „Qualivo“ Schwein mit einer Speck- Zwiebelkruste auf jungem Spitzkraut serviert, Hausmacher Spätzle	★	€ 24,80	

Aus der Vegi Küche

Spinat-Knödel mit einem Waldpilzragout an einer Sahne - Kräutersoße, Salatteller	★	€ 25,90	
Gebratene Maispolentaschnitte auf Ratatouille serviert, mit Kräutersaitlingen	★	€ 24,50	L V G
Geschmorte Paprika mit einer Quinoa – Risotto Füllung auf Blattspinat serviert, Tomaten – Zwiebel -Salsa	★	€ 24,30	L V G
Gemüsepürees von Karotten und Erbsen auf gegrillten Zucchinischeiben mit geschmorten Tomaten, Perldinkel	★	€ 25,00	V 
Curry von Schwarzwadlinsen mit Balsamico, Ananas und Mango Süßkartoffelmousse, Salatteller	★ 	€ 25,70	LV G
Hausgemachte Käsespätzle mit einer Zwiebelschmelze, Salatteller	★	€ 15,90	
Überbackene Gemüse-Lasagne 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 -