

## VORSPEISEN WARM & KALT

VORSPEISE HAUSGASTMENÜ 9,50

CARPACCIO VOM RIND 15,80

### AUS DEM NATURPARK\*

mariniert mit Walnussöl & Apfelbalsamico,  
gebratene Pfifferlinge, Bergkäse

„SCHLIFFKOPF GRINDENSALAT“ 15,00

gebratene Gambas, Pfifferlinge,  
gehobeltem Bergkäse

ROTE BEETE CARPACCIO 14,50

karamellierte lauwarmer Ziegenkäse,  
gehackte Walnüsse, gehobelter  
Herbsttrüffel

## ALS ZWISCHENGERICHT ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER

PASTA AUS DEM HAUSGASTMENÜ 10,50

SALAT VOM BÜFFET 7,50

## SUPPEN

SUPPE AUS DEM HAUSGASTMENÜ 6,00

AUFGESCHLAGENE CREMESUPPE 8,80

VOM HOKKAIDOKÜRBIS mit Chili  
und gebratenen Gambas

## KLASSIKER

SCHLIFFKOPFPFÄNNLE \* 25,80

Medaillons Kalb, Schwein und Rind  
überbacken mit Tomaten-Champignon-Ragout,  
Gemüse der Saison, hausgemachte Spätzle

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN 24,50

an einer Trollingersoße, Sauerkraut,  
hausgemachte Maultasche  
Röstzwiebeln, hausgemachte Spätzle

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 24,00

gebraten in Butterschmalz, Zitrone  
Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren  
Probierportion

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN 32,00

Wacholderrahmsoße, gebratene Pfifferlinge,  
Gemüse der Saison, Pommes dauphines  
Probierportion

GEMÜTLICH GESCHMORTE RINDBÄCKLE 19,80

Gemüse der Jahreszeit, hausgemachte  
Spätzle

## UNSERE BASISCHE EMPFEHLUNG

ZUCCHINI-KOHLRABISPAGHETTI 16,50

(100% basisch)  
getrocknete Tomaten, Zwiebellauch,  
Kirschtomaten, Pepperoni  
serviert auf warmen Kohlrabi-Carpaccio

## FISCH

SALTIMBOCCA VON DER FORELLE 23,80

(geräucherter Schwarzwälder Schinken  
trifft zarte Filets von der Forelle)  
Rieslingsoße, Blattspinat, gebratene Kartoffele

AUF DER HAUT GEBRATENES FILET 21,50

### VOM DORSCH

unter der Kartoffelkruste,  
Zucchini-Spaghetti, getrocknete Tomaten,  
Zwiebellauch, Kirschtomaten, Kräuter

## VEGETARISCH

AUS DEM WOK: SEEBACHER NUDELN 17,50

gebratene Gambas, frische Pfifferlinge

VESPER EUR

HIRSCHBRATWÜRSTE 10,80

warm, 1 Paar dazu Meerrettich,  
Kartoffel-Gurken-Salat

SCHWARZWÄLDER BAUERNSCHINKEN 14,90

am Stück oder dünn aufgeschnitten  
dazu Apfel, Zwiebel, Essiggurke, Tomate,  
Butter & Holzofenbrot

SALAT NICOISE ART 12,50

Blattsalate, Thunfisch, Zwiebel, Kapern, Oliven,  
Tomaten, Butter & Holzofenbrot

GERÄUCHERTES FORELLENFILET 10,80

Meerrettichsahne, Butter und Röstbrot



## DESSERT

	EUR
<b>ROTE KUGEL à la Chef</b> Himbeersorbet mit seinem Geist	8,50
<b>SCHWARZWÄLDER EISGUGELHUPF</b> Früchte der Saison, Schlagrahm	8,50
<b>CREME BRULÉE</b> garniert mit Früchten der Saison, Schlagrahm	7,50
<b>SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE</b> mit Zimtzucker, Vanilleeis, Schlagrahm	7,80
<b>LAUWARMES SCHOKOLADENFONDANT</b> „Lufftig, leicht und voller Schokolade“ mit Mangosalat, Schlagrahm	8,50
<b>ELSÄSSER MÜNSTERKÄSE</b> Holzofenbrot aus dem Wahlholz	7,80

\*Dem Schwarzwald sei Dank können wir Ihnen viele ausgezeichnete Produkte direkt aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord bieten. Dabei haben wir einen besonders hohen Anspruch an Qualität und Frische. Von Herzen und schonend zubereitet, setzt unsere Küche auf ehrliche, genussvolle Geschmackserlebnisse.

**Teilen Sie uns Ihre Unverträglichkeiten und Lebensmittelallergien mit, wir beraten Sie gerne!**

### Erzeuger und Lieferanten

Forellen und der Saibling, Fischzucht Sigwart in Oberal- Buhlbach  
Die Rinder leben auf den Weiden des Schwarzwaldes.  
Die Rehe stammen aus den Wäldern, rund um den Schliffkopf.  
Gemüse, Obst, Meerrettich, Kartoffeln, Äpfel  
Laufbachhof, Pfeifer's Hofladen, Bauern Schindler in Oberkirch.  
Holzofenbrot - Elisabeth Fischer, Wahlholz.  
Eier - Schnurrenhof in Seebach  
Mehl - Neumühle in Baiersbronn.  
Wurstwaren - Metzgerei Schwägler in Freudenstadt, Metzgerei Pfau

## ABENDKARTE L'OS ROUGE

(18:00h bis 20:30h)

\*\*\*\*\*

5-Gang Hausgastmenü  
41,50 €

\*\*\*\*

3-Gang Hausgastmenü  
31,50 €

\*\*\*\*

Hauptgänge 1,2 oder 3  
21,00 €

Hauptgänge 4 oder 5  
17,50 €

Vesperhauptgang  
12,50 €

\*\*\*\*