

		EUR
BELLINI	0,1l	11,00
Champagner, Pepino Peach, Pfirsich extra dry		
SHERRY TIO PEPE	4 cl	6,00
Palmino Fino extra dry		
SOMMER-SCHORLE	0,2l	6,80
Rosé, Tonic Water, Minze, Limette		
HEXENSCHUSS	0,2l	7,20
Pfirsichlikör, Hexecco Blanc, Minze		
ALKOHOLFREIER TRAUBENSECCO	0,2l	6,80
vom SekthausRaumland		

WEIN-EMPFEHLUNG

2017er (1432)	DURBACHER PLAUELRAIN Grauer Burgunder, trocken Weingut Andreas Laible, Durbach	0,75l	41,00
2014er (1460)	DOMAINE MONTROSE ROSE Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah Domaine Bernard & Olivier Coste	0,75l	22,50

NATIONALPARK-MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE VOM BIOHOF PETER IN RÖT 14,80 €

Wildkräutersalat | Kirschtomaten

BADISCHE KARTOFFELSUPPE 7,80 €

mit geräucherter Schwarzwaldforelle

OCHSENBÄCKLE 23,80 €

gemütlich in Rotwein und Wurzel geschmort
Marktgemüse | geschmälzte Serviettenknödel
oder

FILET VON DER SCHWARZWALDFORELLE 25,80 €

gebraten in der Kartoffelkruste | Safransoße
Blattspinat mit einem Hauch Knoblauch

HAUSGEMACHTER SCHWARZWÄLDER EISGUGELHUPF 8,50€

Erdbeeren | Schokoladensoße | Schlagrahm
oder

ELSÄSSER MÜNSTERKÄSE 8,50€

Butter | Feigensenf | Holzofenbrot

Menüpreis 42,50€

(Wir bitten um Verständnis, dass wir das Menü nur Tischweise servieren - Danke)

VORSPEISEN

EUR

SOMMERSALAT

17,80

Wildkräutersalat | Wachtelei | Kirschtomaten
Gambas | gebratene Pfifferlinge | Bergkäse

TERRINE VOM HEIMISCHEN WILD

12,80

Portweingelee | glasierte Apfelspalten

SCHWARZWÄLDER HIRSCHINKEN

14,80

Melonen-Minzesalat | Preiselbeer-Meerrettichsahne

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE VOM BIOHOF PETER IN RÖT

14,80

Wildkräutersalat | Kirschtomaten

LÖFFELWEISE DELIKATESSE

KRAFTBRÜHE VOM RIND AUS DEM NATURPARK SCHWARZWALD

7,80

Schwarzwälder Flädle | Maultäschle

CREMESUPPE VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN

7,80

BADISCHE KARTOFFELSUPPE mit geräucherter Schwarzwaldforelle

7,80

TAGESEMPFEHLUNGEN

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN „GUTSHERREN ART“

15,80

überbacken mit gekochtem Schinken und Käse | geräucherte Schwarzwaldforelle
Kartoffel-Gurkensalat

AUS DEM WOK: geschnetzelte Rinderhüfte | Frühlingszwiebeln

17,80

Kräuterseitlinge | geräucherte Schwarzwaldforelle
Fusilli | Paprika | Ingwer | Soja- & Austernsoße

ZUCCHINI-SPAGHETTI MIT GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN

17,80

herb- asiatisch gewürzt mit einem Hauch Chili (vegan)

CORDON BLEU VOM SCHWEINERÜCKEN

19,80

gefüllt mit Schinken und Käse | Marktgemüse | Pommes Frites

FRISCHE PFIFFERLINGE IN KRÄUTER-SAHNESOSSE

23,80

geschmälzte Serviettenknödel

HERZHAFTES STEAK AUS DER RINDERHÜFTE (200 g)

23,80

Portweinjus | Kräuterbutter | Marktgemüse | Pommes Frites

Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie durch unsere Servicemitarbeiter.
Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer & aller Angaben.

FISCH

EUR

GEBRATENER NORWEGISCHER LACHS

26,80

Orangen- Pfeffersoße | Blattspinat | Kartoffel-Gnocchi
*1/2 Portion

22,50

FILET VON DER SCHWARZWALDFORELLE

25,80

gebraten in der Kartoffelkruste | Safranssoße
Blattspinat mit einem Hauch Knoblauch

UNSERE KLASSIKER

FRISCHE PFIFFERLINGE IN KRÄUTERRAHM

27,80

Steak vom Kalbsrücken | hausgemachte Spätzle

OCHSENBÄCKLE gemütlich in Rotwein und Wurzelgemüse geschmort

23,80

Marktgemüse | geschmälzte Serviettenknödel

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

24,50

Pommes Frites oder lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone

*1/2 Portion

20,50

ROSA GEBRATENES HIRSCHKALBSTEAK „BADEN-BADEN ART“

26,80

Preiselbeer- Wacholdersoße | Pilze | Marktgemüse | hausgemachte Spätzle

*1/2 Portion

22,50

DESSERT

„SANFTER ENGEL“

6,50

frisch gepresster Orangensaft mit Vanilleeis

SCHWARZWALD-ESPRESSO

8,50

Espresso | cremiges Vanilleeis | 2cl Hochzeitslikör | Schlagrahm

LAUWARMES SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN

8,50

cremiger Schokoladen Kern | Erdbeeren | Schlagrahm

ROTE KUGEL à la Chef (Himbeersorbet mit seinem Geist)

8,50

FRISCHE ERDEBEEREN AUS DEM RENCHTAL

8,50

Vanillehalbgefrorenes | Schlagrahm

HAUSGEMACHTER SCHWARZWÄLDER EISGUGELHUPF

8,50

Erdbeeren | Schokoladensoße | Schlagrahm

KÄSE TRILOGIE

8,50

Feigensenf | Butter | Holzofenbrot



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.

Erzeuger und Lieferanten

Die Forellen stammen vom Forellenhof Baden-Baden. Die Rinder leben auf den Weiden des Schwarzwaldes.
Das Wild stammt aus den Wäldern rund um den Schlißkopf. Gemüse, Obst, Meerrettich, Kartoffeln, Äpfel: Laufbachhof, Pfeifer's Hofladen, Bauern Schindler in Oberkirch.
Holzofenbrot - Elisabeth Fischer, Walholz.
Eier - Schnurrenhof in Seebach, Mehl Neumühle in Baiersbrunn. Wurstwaren - Metzgerei Schwägler in Freudenstadt, Metzgerei Pfau