

Unser kleines Menu

geflämmt Räuchersaibling
junge rote Beete & Meerrettich

kleine Suppe von heute

Filet vom Wiesentäler Weiderind
heimische Steinpilze

klassische Creme brulée

58,- (53,- ohne Suppe)

Unser vegetarisches Menu

karamellisierte Horbener Ziegenfrischkäse
sommerlicher Blattsalat

heimische Steinpilze mit Kräutern in Rahm
feine Nüdele

hausgemachtes Zwetschgeneisparfait

38,-

Weinbegleitung in 3 Gläsern zu den Menus
15,-

Vorspeisen

Kleiner Sommersalat ^{ad}



6,5

Unser hausgebeiztes Wiesentäler Rinderfilet
mit gehobeltem Bergkäse & kaltgepresstem Rapsöl ^{ac}



13,-

karamellisierte Horbener Ziegenfrischkäse o d e r
geräucherter Lauchranger Saibling & rote Beete o d e r
luftgetrockneter Schwarzwälder Coppa
an herbstlichem Blattsalat ^{abcd}



12,-

Suppen

Unsere Suppe von heute - fragen Sie uns

6,-


Hauptgerichte

Filet von der Lauchringer Lachsforelle mit Kräutern, Knoblauch & Tomaten
Butterkartoffeln & Blattsalate ^{abc}  24,-


Ragout vom heimischen Reh in Spätburgunder mit Preiselbeeren
saisonale Gemüse & hausgemachte Spätzle ^{cdeg}  22,-

Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Dijon-Senfsauce
Sommergemüse & hausgemachte Spätzle ^{acde} 28,-


Maispouardenbrust mit Honig-Pfefferjus
Sommergemüse & feine Nüdele ^{cd} 24,-

Cordon bleu vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse
Kartoffelgratin & Blattsalate ^{acde}  19,-


Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Geschmorte heimische Lammschulter
kleiner Blattsalat, Marktgemüse & Kartoffel-Selleriepüree ^{acdeg}  48,-

ganzes Freiland-Perlhuhn aus dem Ofen, in 3 Gängen serviert
kleiner Blattsalat, Schmorgemüse & Forchheimer Kartoffeln ^{acg} 48,-

ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort
kleiner Blattsalat, Frühlingsgemüse & hausgemachte Spätzle ^{acdeg}  44,-

-Für Umbestellungen berechnen wir aufgrund des geistigen Mehraufwands unter Berücksichtigung von Alter, Stress & Angebot jeweils 2,- €-

mit  markierte Gerichte sind nur aus regionalen Produkten
bzw. aus Produkten aus Baden –Württemberg hergestellt

1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Phosphat / Sulfit 4 Pökelsalz

a Senf b Fisch c Lactose d Eier e glutenhaltiges Getreide f Sesamsamen g Sellerie

Unsere Gerichte können trotz sorgfältiger Verarbeitung Spuren von Allergenen enthalten.

RESTAURANT
im Naturpark Südschwarzwald