

Unser Valentinsmenu

Ein Glas Prickelndes zum Anstoßen
-mit oder ohne Alkohol-

Schwarzwälder Tapas für 2 Personen

~~~

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
an Quittenjus  
Grünkohl & Pastinake

~~~

Dessertvariation für 2 Personen

53,- € incl. Wasser & Kaffee
65,- € incl. Weinbegleitung, Wasser & Kaffee

Über Ihre Vorbestellung & Reservierung freuen wir uns sehr

A stylized, handwritten-style logo for 'Peterle'. The letter 'P' is large and elegant, with the name 'eterle' written in a smaller, cursive script to its right.

HOTEL & RESTAURANT
im Naturpark Südschwarzwald

Falkau, den 14.02.2025

unsere Speisekarte

Unser Tagesmenu

Heimischer Rehschinken

Feldsalat

12,5

~~~

Rotkraut-Preiselbeerrahmsuppe

7,-

~~~

Ragout vom heimischen Lamm

Wintergemüse & Maronenknödel

27,-

o d e r

gebratene Leber vom heimischen Sika Hirsch

Apfel, Wintergemüse & Perldinkel

27,-

o d e r

hausgemachte Wildfleischküchle in Preiselbeerjus

Wintergemüse & hausgemachte Spätzle

24,-

~~~

Crème brûlée mit Zitronensorbet

10,5

Menu mit Lamm oder Leber 51,- (45,- ohne Suppe)

Menu mit Fleischküchle 48,- (42,- ohne Suppe)

### Suppe & Vorspeise

Rinderconsommé mit Flädle <sup>cde</sup>



7,2

Heimischer Feldsalat mit Speck & Croutons <sup>ace</sup>



10,5

Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet

Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl <sup>acde</sup>



15,5

karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney

o d e r geräucherter Lauchringer Saibling

Bunte Beetecarpaccio & Feldsalate <sup>abcd</sup>



14,5

## Hauptgerichte

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken & Bergkäse  
Sautierte Wurzelgemüse & Kartoffelgratin <sup>14c</sup>  24,5

Ragout vom heimischen Sika-Hirsch  
Rotkraut & hausgemachte Spätzle <sup>2acde</sup>  27,-

Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Gewürzbutter  
krosse Kartoffeln & Blattsalate <sup>c</sup>  32,-

Filet von der Lauchringer Forelle mit Äpfeln & Nüssen  
Krosse kartoffeln & Blattsalate <sup>abcde</sup>  29,-


### Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Heimischer Rehrücken für 2 Personen  
-in 3 Gängen serviert <sup>cdeg</sup>  78,-

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert:  
Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüse & Kartoffel  
& gebratene Brust <sup>acg</sup> 65,-

ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort  
kleiner Blattsalat, sommerliche Gemüse  
hausgemachte Spätzle <sup>acdeg</sup>  61,-

**-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.