


REGIONAL GENIEßEN

Als Mitglied der Naturparkwirte werden wir geprüft durch „Schmeck den Süden“. Wir bieten Ihnen das ganze Jahr hindurch Gerichte an, deren Hauptzutaten aus Baden – Württemberg und dem Naturpark Südschwarzwald stammen – siehe .

Machen auch Sie mit bei der Landschaftspflege mit Messer und Gabel.
Alle Saucen werden glutenfrei zubereitet.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



EMPFEHLUNG

Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Landmann´s Rösti
und Tournedo vom Rinderfilet (ca. 150g) € 30

Wiesentäler Rehrücken auf Preiselbeer-Pfeffersauce
mit Pfifferlingen, Rahmkohlrabi und Spätzle € 38 (ab 2 Personen)

CHEF´S MENÜ KLEIN ABER FEIN

Geeiste Portweinemelonenkugeln
und hausgeräucherter Wildschweinschinken



Klare Strauchtomatenconsommée
mit Pesto-Ricotta Ravioli



Trilogie vom Gresgener Galloway Rind
mit sautierten Pfifferlingen und Kartoffelgratin



Geeiste Meringe mit marinierten Erdbeeren

2-Gänge € 34

3-Gänge € 37

4-Gänge € 45






...UND DAZU...




2016er Markgräfler Gutedel
Qualitätswein trocken
VDP Weingut Lämmlein Schindler
Mauchen
0,25l € 6,50 / 0,1l € 4,50

2016er Bio Rosé
vom Spätburgunder
Qualitätswein
Öko Weingut Schaffner, Bötzingen
0,25l € 6,50 / 0,1l € 4,50


Vorneweg

| | Euro |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Gemischter Salat mit Blatt –und Rohkostsalaten  | 7 |
| Vitello „Trotato“ /Forellen- statt Thunfischsauce  | 12 |
| Eisbergsalat mit gekochtem Landei und gebratenen Gambas | 14 |
| Carpaccio vom Hinterwälder Weiderind mit Ratatouille und gehobeltem Parmesan  | 15 |

Us ´m Suppetopf

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kraftbrühe vom Weiderind mit Kräuterflädle, Gemüsestreifen und Tafelspitzwürfel  | 7 |
| Pot-au-feu vom Kalbskopf mit Steinpilzravioli und geschmorten Strauchtomaten oder mit Kalbszunge als Zwischengericht  | 12/15 |
| Pfifferlingscremesüppchen und Gamba Wan Tan  | 8 |
| Die Suppe vom Menü... | 8 |


Fisch us ´m Südschwarzwald

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Regenbogenforellenfilets in Butter gebraten, mit frischen Kräutern, Markgemüse und Salzkartoffeln  | 22 |
| Bachsaiblingsfilet in Butter gebraten mit Pinienkernkruste, Blattspinat, geschmolzenen Tomaten und Schwenkkartoffeln | 25 |
| Souffliertes Zanderfilet auf Zitronengras-Currysauce mit Knusperschuppen und Erbsenpüree | 27 |


Vom Fädervieh

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Knusprige Maishähnchenbrust auf Morchelrahmsauce mit Marktgemüse und hausgemachten grünen Nudeln | 29 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|



Chef s Cordon-bleu

| | Euro |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ...vom Kalb, Bergkäse und Wiesentäler Hinterschinken, Preiselbeeren und „Pom Fritz“ | 24 |
| Kleine Portion | 22 |
| ...von der Naturpark Sau, Leerdammer und Wiesentäler Hinterschinken | |
| Preiselbeeren und „Pom Fritz“ | 21 |
| Kleine Portion  | 19 |


Vom Chälbli

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Saure Kalbsleber geschnetzelt, Gemüse garnitur und Bratkartoffeln | 23 |
| Kleine Portion  | 21 |
| Kalbsrahmschnitzel mit Sherryrahm, Gemüse garnitur und Spätzle | 24 |
| Kleine Portion | 22 |

Vom Naturpark Weiderindle

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Rinderfilet (ca. 250g) mit Sauce Béarnaise glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin | 35 |
| Kleine Portion (ca. 180g)  | 33 |
| Entrecôte (ca.250g) „trocken gereift“ mit grünem Pfeffer oder Röstzwiebeln oder Pommery-Senfkruste und Pommes-frites | 28 |
| Kleine Portion (ca. 180g)  | 26 |
| Landmann´s Grillteller Rind- Kalb- und Schweinemedailon auf Rahm-und Pfeffersauce mit Gemüse garnitur und Butterspätzle | 27 |
| Kleine Portion | 25 |


Us d`badische Chuchi

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tafelspitz vom Hinterwälder Weiderind mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Bouillongemüse  | 19 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|



Wild us´m Wiesetal

„Hier jagt der Wolf“
(sen. Chef Wolf Pfanstiel)

Euro

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Wildgulasch aus der Keule je nach Waidmann`s Heil, vom Rehbock oder Wildschwein mit glasierten Apfelspalten, Preiselbeeren, sautierten Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle Kleine Portion  | 25 23 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|

Vo dr Naturparksau

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Schweinefilet (ca. 250g) mit Curryrahm, gebackener Banane und Basmatireis Kleine Portion (ca. 180g)  | 22 20 |
| Schweinefilet (ca. 250g) unter der Bergkäsekruste mit Thymiansauce und Kartoffelgnocchi Kleine Portion (ca. 180g)  | 22 20 |

Für Vegetarier & Veganer

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli mit Strauchtomatensugo, gehobeltem Parmesan und Erbsenpüree | 22 |
| Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Pfifferlingen in Kräuterrahm und Parmesan | 23 |

VEGAN

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Duett von schwarzen und roten Linsen Gemüselinsen mit Sonnenblumenkern-Pesto und Süppchen von roten Linsen | 20 |
| Bio-Naturtofu Pfanne mit Sesam gebratenem mediterranem Gemüse und Naturpark-Kartoffeln | 20 |