


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

Feldsalat mit Croûtons
und hausgeräuchertem Wildschweinschinken



Kürbis-Ingwercremesuppe
mit Kernöl aus der Brombacher Ölmanufaktur



Duett vom Kalb
Medaillon auf Pfifferlingsrahm und geschmorte Kalbsbäckchen
in Burgunder Schalottensauce mit Gratin



Geeiste Meringe mit lauwarmen Zibärtlezwetschgen

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