


## REGIONAL GENIESSSEN

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



### DEIN EVENT- UND FAMILIENHOTEL

...7 TAGE DIE WOCHE...

ÖFFNUNGSZEITEN

### EVENTBEREICH & HOTEL

#### **MONTAG - SONNTAG**

FEIERN | TAGEN | EVENT | SCHLAFEN

ANGEBOT GERNE AUF ANFRAGE

### RESTAURANT A LA CARTE

Bitte reservieren

#### **MONTAG – DONNERSTAG**

Service 15-21

-----

Kuchen 15-18

Küche 18-20

**BESTSELLER & CHEF'S  
MENÜ**

#### **FREITAG – SONNTAG**

Service 12-22

Küche 12-14

Kuchen 14-17

Küche 17-21

**ALLES WAS DEIN HERZ  
BEGEHRT...**



**DAS À LA CARTE RESTAURANT IST GESCHLOSSEN**

von 28.Januar bis einschl. 28.Februar 2019

# CHEF'S MENÜ

**KLEIN ABER FEIN**

Feldsalat mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken,  
Steinchampignons und Croûtons

Kürbis-Ingwersuppe mit Kernen und Kernöl

Duett von Reh- und Wildschwein mit glasierter Apfelspalte, Preiselbeeren,  
Maronen, Apfelrotkohl und Spätzle


Grand Marnier Parfait im Baumkuchenmantel & Zwetschgenparfait  
mit Rumtopffrüchten und Cassis Feigen

2-Gänge € 36


3-Gänge € 39

4-Gänge € 49


## Vorneweg

	Euro
Gemischter Salat mit Blatt -und Rohkostsalaten <b>oder</b> kleiner Feldsalat mit Croûtons 	7
Vitello „trotato“ (statt Thunfisch geräucherte Forelle)	15
Carpaccio von hausgemachter Wildschweinsalami mit Feldsalat Croûtons, gerösteten Pinienkernen und Cranberries	12
Die Vorspeise vom Menü...	14

## Us ´m Suppetopf


Kraftbrühe vom Weiderind mit Kräuterflädle, Gemüsestreifen und Tafelspitzwürfel 	7
Die Suppe vom Menü...	8

## Zwische durch

Pot-au-feu vom Kalbskopf mit Steinpilzravioli und geschmorten Strauchtomaten oder mit Kalbszunge als Zwischengericht 	12/15
---	-------

# Fisch us´m Südschwarzwald

Euro

Regenbogenforellenfilets in Butter gebraten, mit frischen Kräutern,  
Markgemüse und Salzkartoffeln  22

Bachsaiblingsfilet in Butter gebraten mit Pinienkernkruste,  
Blattspinat, geschmolzenen Tomaten und Schwenkkartoffeln 25


## Vom Fädervieh


Knusprige Barbarie Ente auf Jus  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln 32

## Chef´s Cordon-bleu

...vom Kalb, Bergkäse und Wiesentäler Hinterschinken,  
Preiselbeeren und „Pom Fritz“ 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


	Euro
Tafelspitz vom Hinterwälder Weiderind mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Bouillongemüse 	19
Saure Kalbsleber geschnetzelt, Gemüse garnitur und Bratkartoffeln	23
Kleine Portion 	21

## Wild us´m Wiesetal

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

<b>Wildgulasch</b> aus der Keule je nach Waidmann`s Heil, vom Rehbock oder Wildschwein mit glasierten Apfelspalten, Preiselbeeren, sautierten Steinchampignons und hausgemachten Spätzle	25
Kleine Portion 	23

## Vo dr Naturparksau

Schweinefilet (ca. 250g ) mit Curryrahm, gebackener Banane und Basmatireis	22
Kleine Portion (ca. 180g) 	20

## Für Vegetarier & Veganer

Spaghetti mit Ratatouille und Parmesan	20
Bio-Naturtofu Pfanne mit Sesam gebratenem mediterranem Gemüse und Naturpark-Kartoffeln	20

Für Nachbestellungen von Saucen & Beilagen berechnen wir € 2