


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
von 21. bis einschl. 24. Dezember 2018 GESCHLOSSEN
und von 7. Januar bis einschl. 24. Januar 2019 GESCHLOSSEN

CHEF´S MENÜ

KLEIN ABER FEIN

Caesar Salat mit Croutons, gehobeltem Parmesan und Antipastigemüse

**dazu genießen 0,11 vom 2016er Laufener Sauvignon blanc trocken,
Winzere Keller Auggener Schäf, Auggen € 4,50**



Kürbis-Ingwersuppe mit Kernen und Kernöl

**mit 0,11 2017er Hofgarten Weissburgunder & Chardonnay,
Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil € 4,50**



Variation vom Gresgener Galloway-Rind mit Rahmwirsing
und Landmann´s Bandnudeln

**mit 0,11 2016er Feuerbacher Spätburgunder, trocken,
Bezirkshellerei Markgräflerland, Efringen-Kirchen € 4,50**



Zwetschgenparfait mit Zibärtele und lauwarmen Cassiszwetschgen

mit 0,11 2016er Muskateller Weingut Zimmermann, Schliengen € 6,50

2-Gänge € 34

3-Gänge € 37

4-Gänge € 45

Vorneweg

Euro

Gemischter Salat mit Blatt –und Rohkostsalaten
oder kleiner Feldsalat mit Croûtons 

7

Vitello „trotato“ (statt Thunfisch geräucherte Forelle)

15

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)

Wildgulasch 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