

Vorspeisen

Schwarzwälder Schinken (2) mit Melone & Grissini 7.20

Schwarzwald Rauchforellenfilet
mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast 7.20



Karamellisierte Ziegenfrischkäse
mit hausgemachtem Ananas-Mango Chutney 8.80

Suppen

Badische Flädlesuppe 3.80



Nudelsuppe 3.60



Maultaschensuppe 3.60

Tomatensuppe mit Gin und Sahne 4.80

Tomatensuppe (vegan) 3.60

Menü 1 Euro 14.90

Nudelsuppe
Hausgemachter Hackbraten mit Rahmsoße
Kroketten und Salat
Dessert

Menü 2 Euro 17.50

vegan / gluten- & lactosefrei
(bei Salat je nach Wahl vegan, gluten- & lactosefrei)

Salate vom Buffet
Gemüsecurry mit Reis
und fruchtigem Chutney
Fruchtsalat mit hausgemachtem Sorbet

Unsere Naturparkgerichte

„Cordon Bleu“ (2) vom Schweinerücken gefüllt mit Kochschinken und Schwarzwälder Bergkäse, dazu Pommes frites und Salat 14.90

„Zwiebelrostbraten“ vom heimischen Rind mit Bratkartoffeln und Salat 19.90

„Badisches Ochsenfleisch“ Gekochtes Schwarzwaldbrind mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren, Kartoffeln und Salat 14.20

„Kutscher- Pfännle“
Rind- & Schweinesteak mit frischem Gemüse und hausgemachten Spätzle 19.90

Paniertes Kalbschnitzel „Wienerart“ vom heimischen Kalb mit Pommes frites und Salat 18.20

Rumpsteak vom heimischen Rind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat 19.90

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 11.90

„Pfefferrahmschnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße, Pommes frites und Salat 13.20

Hauptgerichte

„Schwäbische Maultaschen“ mit Zwiebeln, Jus und Salat 10.20

„Jägerschnitzel“ vom Schwein mit Pommes frites und Salat 13.20

Gemüsecurry mit gebratenen Rinderstreifen und Reis 18.20

Fohlenbraten mit Burgundersoße, hausgemachten Spätzle und Salat 14.20

Fohlensteak mit Pfefferrahmsoße, Pommes frites und Salat 19.90

Hackbraten mit Rahmsoße, Kroketten und Salat 10.50

Alle Preise in Euro


-Wir binden Suppen und Soßen mit gluten freiem Mehl,
Genauere Informationen in der Allergenkennzeichnungsmappe
Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Zusatzstoffe:

2) Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz/Nitrat

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spinat- Brotknödel mit getrockneten Tomaten und Walnusskernen, dazu Tomaten- Zucchini Gemüse 11.90

„Schwarzwälder Bergkäsespätzle“ mit Zwiebeln und Salat 11.70 


Frisches Gemüse mit Spiegelei und Kartoffeln 11.70 

Tortelloni mit Tomatensoße und Käse überbacken, dazu Salat 11.20

Fischgerichte

Lebendfrische Schwarzwaldforelle „Blau“ oder „Müllerin“ mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Salat 15.00 


-mit Mandlbutter 16.00

Gebrautes Schwarzwald- Lachsforellenfilet mit Zitronen- Buttersoße, Reis und Salat 19.50 


Kleine Gerichte

„Pfefferrahmschnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße, Pommes frites und Salat 11.20 

Fohlenbraten mit Burgundersoße, hausgemachten Spätzle und Salat 12.20

Gebrautes Schwarzwald- Lachsforellenfilet mit Zitronen- Buttersoße, Reis und Salat 17.20 

„Badisches Ochsenfleisch“

Gekochtes Schwarzwaldrind mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren, Kartoffeln und Salat 12.20 

*Gerichte auf Vorbestellung
(zwei Tage davor)
ab 2 Personen*

*Rehrücken „Baden- Baden“
Mit Preiselbeerbirne und Früchtegarnitur
Hausgemachte Spätzle und Salat
26.00 pro Person*



*Fleischfondue mit Brühe
Verschiedene Dips , Baguette und Salat
20.50 pro Person*

*„Chateau Briand“ vom heimischen Rind
Sauce Hollandaise und Kräuterbutter
Gemüse garnitur, Bratkartoffeln, Spätzle, Salat
27.50 pro Person*



*Lammfilet mit Knoblauch- Kräuterjus und Kräuterbutter
Frischem Gemüse, Grilltomate und Bratkartoffeln
25.00 Pro Person*

Dessert

Hausgemachtes Vanille-Parfait
mit Erdbeere, Limette und Basilikum 5.90

„Panna Cotta“ mit Fruchtsoße 5.20

Dessertteller für Zwei 17.00

Frischer Fruchtsalat mit hausgemachtem Sorbet (vegan) 5.40

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis und Sahne 5.20

Kleine Auswahl von Schwarzwälder Bergkäse
von der Käserei Spindler, Löffingen- Göschweiler 7.20

Hausgemachte Eismeringe 5.60

Eis

Gemischtes Eis 3.30

Gemischtes Eis mit Sahne 3.90
(Vanille/Schoko/Erdbeere)

Schwarzwaldeisbecher 5.90

„Bananensplitt“ 5.80

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5.90

Ben & Jerry´s Fairly Nuts mit Sahne und Schokosoße 7.60

„Mikadobecher“ Naturjoghurt mit Schokoladeneis,
Schokosoße und Mikadostäbchen 5.90

„Beerisu“ Naturjoghurt mit Waldbeer- Joghurteis,
lauwarmen Waldbeeren und Löffelbiskuit 6.60

„Ananasbecher“ Frische Ananas mit Vanilleeis,
Sahne und Fruchtsoße 6.30

„Big Brother“ Everyone is watching you...
Rieseneisbecher für Zwei 14.80

-Wir verwenden Langnese CARTE D'OR Eiskrem-