

Suppen

◆ Badische Flädlesuppe 5,00

Tomatensuppe mit Gin und Sahne 6,50

◆ Maultaschensuppe hausgemacht 7,50

Tomatensuppe *vegan* 5,00

Vorspeisen

◆ Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast 12,50 (als Hauptgericht 16,50)

◆ Carpaccio vom rosa gegarten Schweinefilet mit Rukola, Parmesan, Olivenöl, Zitrone & Pfeffer 13,50

Gebackener Ziegenkäse mit Rote Bete, Mangoessig & gerösteten Walnusskernen 13,50

Hauptgerichte

◆ „Cordon Bleu“ vom Schweinerücken gefüllt mit Kochschinken (2) und Schwarzwälder Bergkäse,
dazu Pommes frites und Salat vom Buffet 23,00

◆ „Badisches Ochsenfleisch“ Gekochtes Schwarzwaldrind vom Langeckerhof mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren, Kartoffeln & Salat vom Buffet 23,00 (*Klein 21,00*)

◆ Rumpsteak vom Schwarzwälder Rind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat vom Buffet 28,00

◆ „Kutscherteller“ Rind- & Schweinesteak nach Art des Hauses mit Gemüse und Spätzle 26,00

◆ „Pfefferschnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße,
Pommes frites und Salat vom Buffet 19,50 (*Klein 18,00*)

◆ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat vom Buffet 18,00 (*Klein 17,00*)

◆ Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites und Salat vom Buffet 19,50 (*Klein 18,00*)

Hausgemachter Hackbraten mit Rahmsoße, Kroketten und Salat vom Buffet 16,50 (*Klein 15,00*)

Fisch

◆ Gebratenes Schwarzwälder Lachsforellenfilet mit Zitronen- Buttersoße, Basmatireis und Salat vom Buffet
25,00







Vegetarisch

◆ Hausgemachte Gemüsemaultaschen mit Gemüse garnitur 19,50

Großer Salat vom Buffet mit gebackenem Ziegenkäse, Walnusskernen und Mangoessig 18,50

„Gemüsecurry vegan“ Frisches Gemüse in Curry- Kokossoße mit Basmatireis und Ananas- Mangochutney 18,50

Diese Woche

-  Spargelcremesuppe mit Schnittlauch 6,50
-  Bärlauchrahmsuppe mit Kracherle 6,50
-  „Schwarzwälder Bauernbratwürste“ (angeräuchert, gebrüht) vom Biohof mit Zwiebelsoße, Pommes frites & Salat vom Buffet 18,80
-  Filetsteak vom Schwarzwaldrind mit Pfefferrahmsoße, Pommes frites und Salat vom Buffet 33,00
-  Wildhackbraten aus heimischer Jagd mit Champignons & Preiselbeerbirne, Spätzle und Salat vom Buffet 18,00
-  Frischer Spargel aus Munzingen - Gerichte auf der Tafel !

Zusätzlich zu einem Gericht Beilagensalat 6,00 / Beilagengemüse 6,00 /

Beilage: Pommes frites, Kartoffeln oder Basmatireis 3,50/ Spätzle 4,50

Dessert

Hausgemachtes „Tiramisu“ - Parfait 8,80

Panna Cotta“ & Joghurt- Pfirsich- Maracuja Eiscreme mit frischen Erdbeeren 8,80

Lauwarmer Schokoladen-Vollkorn-Nusskuchen mit Vanilleeis und Sahne 8,80

2 Kugeln hausgemachtes Sorbet mit Früchtedeko 7,50

Gemischtes Eis (Vanille/Erdbeere/Schoko) mit Sahne 7,00 Eine Riesen- Kugel Eis 4,80

(Vanille/Schoko/Erdbeere/Joghurt- Pfirsich- Maracuja/ Nuss/ Stracciatella)

Schwarzwaldeisbecher Schoko und Vanilleeis mit Sahne, Kirschen und Kirschwasser 8,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8,50

Ladys Cup Vanille-, Schoko- und Nusseis mit Sahne und Eierlikör 8,50

 **Regionales Schwarzwald-Eis aus St. Peter !**

Folge uns auf  **Instagram**  **facebook**

Bei Gerichten mit Salat ist ein einmaliges Bedienen am Salat Buffet inklusive. Gerne dürfen Sie sich gegen Aufpreis mehrfach bedienen.

Umbestellungen führen zu Preiserhöhungen.  = Naturparkgerichte (ausgenommen Pommes frites, Reis, Melone, Pilze)

Alle Preise in Euro - In Klammer (Klein XX,XX) Preis für kleine Portion

-Wir binden Suppen und Soßen mit glutenfreiem Mehl. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Genaue Informationen in der Allergen-Kennzeichnungsmappe oder auf Nachfrage. Allergien oder Unverträglichkeiten bitte mitteilen.

Zusatzstoffe: (2) mit Nitritpökelsalz. 4.) mit Phosphat 6.) mit Geschmacksverstärker **Irrtümer/Änderungen vorbehalten!**