

Wir verwenden fast ausschließlich selbst hergestellte Frischprodukte.
Sollten Sie Probleme mit Lebensmittelunverträglichkeiten / Allergene haben, so wenden Sie sich an unsere Servicekräfte- wir helfen Ihnen kompetent weiter.

Aperitif zur Einstimmung

Weihnachtsempfehlung

Glas Sekt halbtrocken mit Etter Winterplümli	0,1l	4,20
Glas Sekt halbtrocken	0,1l	3,70
<small>Sektkellerei Schloß Affaltrach/ Obersulm- Württemberg</small>		
Aperol* Sprizz- Empfehlung der Chefin	0,25l	4,90
<small>Aperol, Sekt und ein Spritzer Wasser</small>		
Campari * Orange oder Soda	4 cl	3,60
<small>* mit Farbstoff</small>		



Vorspeisen und Zwischengerichte



Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan	9,50
½ geräucherte Schwarzwaldforelle mit Sahnemeerrettich und Toast	6,80
Carpaccio von zweierlei Forelle mit Limonen- Vinaigrette	9,50
Rote Beete Carpaccio mit Tatar von der Räucherforelle und Meerrettich Moussé	9,50
Gebratene Wachtelbrüstchen auf Linsensalat	8,80

Suppen



Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	3,90
Rahmsuppe von Petersilienwurzeln	4,80
Klare Wildkraftbrühe mit hausgemachten Rehleberklößchen	5,10

Salate

Kleiner gemischter Salatteller	4,10
Feldsalat an Balsamicodressing mit Speck und Croutons	7,90
Bunte Salatplatte mit Putenbruststreifen und gerösteten Kürbiskernen	11,90
Fohrenbühler „Nordic Walking Teller“	15,80
<small>Bunte Salatauswahl mit gebratenen Rindersteakstreifen, Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken und Rösti</small>	

Aperitifempfehlung

Glas Sekt halbtrocken mit Etter Winterplümli

0,1l

4,20

Naturpark Menü

10 Jahre Naturpark- Wirte

Die Naturpark- Wirte feiern in diesem Jahr ihr zehnjähriges Bestehen.

Naturpark- Wirte sind Überzeugungstäter für die Verwendung regionaler Produkte in ihren Küchen. Sie leisten damit einen Beitrag zur Erhaltung unserer typischen Schwarzwald Kulturlandschaft.



Vorspeise

Karotten-Ingwersuppe

Hauptgang

Gebratene Rehmedaillons mit Kräuterkruste
Rosenkohl und Serviettenknödel

Dessert

Topfenknödel mit Gewürzorange und
Nougatparfait

Preis

26,90 Euro

Weinempfehlung

Glas 0,1l aus der 0,75l Flasche

Cuveé N° 1

Qualitätswein trocken

Weingut Klumpp/ Bruchsal/ Baden

Komplexe Rotwein Cuveé aus Lemberger, Spätburgunder, St. Laurent und Cabernet mit konzentrierter Beerenaromatik, ausgeprägter Gewürznote und einer harmonischen Tanninstruktur.

3,10

Fisch

Fangfrische Schwarzwaldforelle aus familieneigenen Gewässern im **Ganzen** oder als **Filet** zubereitet nach Ihrer Wahl:



Blau (gedünstet), **Müllerin Art** (gebraten) oder mit **Mandelbutter** dazu Salzkartoffeln und ein kleiner Salat

16,50

Gebratenes Zanderfilet
mit Zitronenfenchel und Portweinrisotto

18,50

Vegetarische Gerichte

Frisches Gemüse mit Käse überbacken und kleinem Rösti

14,80

Gebackener Wirsingstrudel mit Gemüse

13,80

Vegan

Süßkartoffelschupfnudeln mit orientalischem Sauerkraut

13,80

Geflügel

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Früchte-Currysauce mit Reis und Salat

14,80

Gebratene Entenbrust auf Schwarzwurzelragout mit Gnocchis

18,80

Schwein

Paniertes Schnitzel vom Rücken mit pommes frites und Salat

13,60

Kleine Portion

10,50

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsauce
Spätzle und Salat

17,80

Kalb

Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und Salat

17,80

Kleine Portion

12,50

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Kroketten und Salat

17,80

Rind



wir beziehen unser Rindfleisch von ausgesuchten Schwarzwaldhöfen

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, pommes frites und Salat	20,90
Zwiebelrostbraten mit pommes frites und Salat	20,90

Rinderzunge, der Klassiker – immer Mittwochs oder auf Nachfrage

Gekochte, gepökelte Rinderzunge in Madeirasauce dazu Spätzle	13,50
--	-------

Heimisches Wild



Geschmorter Rehbraten mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln	17,90
Wildragout mit Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Spätzle und Salat	16,50
Rehrücken im Nußmantel gebraten, an Mohnschupfnudeln und Rosenkohl	24,90

Tellergerichte

Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat	10,80
Käsespätzle mit Salatteller	10,20
Kleine Portion	7,90
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	12,50

Toast

„Haustoast“ ^{2,3,5,12}	9,90
Schweinefilet mit Pilzen, Schinken und Käse	
„Strammer Max“ mit Salatgarnitur ^{2,3,5,12}	7,20
Brot mit Butter, gekochtem Schinken mit Käse überbacken und 1 Spiegelei	
„Toast Hawaii“ mit Salatgarnitur ^{2,3,4,5,10,12}	7,20
Toastbrot, gekochter Schinken, Ananas und Käse überbacken	

Desserts

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis separat serviert 4	3,90
Dunkles Mousse von der Valrhona-Schokolade mit Ananas-Ragout	6,50
„Hauspezialität“ Cremé brûléé von der Tonkabohne	6,50
Maronenparfait mit Karottenkuchenschnitte	6,00
Schokoladendom mit Nougatmoussé gefüllt, Passionsfrucht-Joghurteis	6,90
Dessertvariation „Landhaus Lauble“ eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten	8,50

Käseteller mit feiner Kuhmilch-Käseauswahl



6,90

Kleiner Auszug aus unserer Digestifkarte

Brände Ausschank erfolgt in 2cl

Schwarzwälder Kirschwasser	2,80
Williams-Christ Birne	2,90
Zibärte Wildpflaumenbrand	3,10
Mirabellenwasser	2,90

Edelbrände aus kontrolliert ökologischem Anbau

Ökologisches Wein- und Sektgut Norbert Helde Sasbach/Jechtingen/Kaiserstuhl

Kohlenbacher Apfelbrand	41%vol	3,60
-------------------------	--------	------

Streuobst

Spirituose mit Fruchtauszug

Durbacher Himbeeren	40%vol	3,10
---------------------	--------	------

Die intensiven Frucht nuances der Himbeere versprechen einen besonderen Hochgenuss.

Durbacher Williamsbirnen	40%vol	3,10
--------------------------	--------	------

Frische Williamsbirnen werden in das gebrannte Destillat eingelegt.

Ein intensives und zart schmeichelndes Geschmacks- und Geruchserlebnis erwartet Sie – ein Liebhaberstück.

ETTER Fruchtbrände – seit 1870

Williams «Barrique»	40%vol	3,30
---------------------	--------	------

Nach dreijähriger Lagerung sind Holz und Frucht in ihrer schönsten Kombination vereint.

Quitte «Barrique»	40%vol	3,30
-------------------	--------	------

Diesen Birnenquittenbrand lagert teils in Korbflaschen und teils in Barriques und lassen die beiden Teile alsdann in perfekter Harmonie zusammenfinden. Geniessen Sie die intensiven, vollfruchtigen Aromen und warmen Düfte nach Honig und Holz.

Prune «Barrique»	41%vol	3,30
------------------	--------	------

Vielle Prune ist eine wunderbare, zarte Pflümli-Spezialität aus kleinen Schweizer Löhrpflaumen. Nach 3 Jahren sorgsamer Pflege im Barrique und in 50-Liter-Korbflaschen erhält diese ihren fruchtigen und vollaromatischen Geschmack. Eine Gaumenfreude.

Magenbitter und Liköre Ausschank erfolgt in 2cl

Fernet Branca	42%vol	2,50
Underberg	44%vol	2,50
Jägermeister	35%vol	2,50
Ramazotti	30%vol	3,10

Aquavit Ausschank erfolgt in 2cl

Malteser Aquavit	40%vol	2,50
Jubilaeums Aquavit	42%vol	2,80
Jule Akvavit Aalborg		2,80

...mal was Bsonder`s Ausschank erfolgt in 2cl

„aFreud“ Alemannischer Hochland Blended Whisky 43,5%vol	4,00
---	------

Bio- Emmer – Getreidedestillat versetzt mit einem Touch Bierbrand

Made in Germany - Grüner Baum Spezialitäten Brennerei

„sMurf“ Alemannischer Hochland Emmer Whisky 43,5%vol	7,90
--	------

aus fein würzigem Emmer-Weizendestillat. Unfiltered

Weicher Rauch in der Nase, leicht malzig-nussig am Gaumen mit fruchtigem Abgang - Überzeugender Nachklang.

Made in Germany - Grüner Baum Spezialitäten Brennerei