

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.

Unsere Erzeuger:

Eier	Geflügelhof Zapf
Wild	von heimischen Jägern
Milchprodukte	Schwarzwaldmilch Freiburg
Rindfleisch	Binders Schwarzwald Spezialitäten
Honig	Familie Lauble/ Lauterbach
Forellen	Hans- Peter Lauble/ Gutach
Kartoffeln	Simon Fichter/ Tennenbronn
Früchte der Saison	Obsthof Sester/ Gengenbach
100 % der Heizenergie	Holz aus Ortenauer Wäldern

Warme Küche

11.30 Uhr- 14.00 Uhr und 17.00 Uhr- 21.00 Uhr

Küchenannahmeschluss

mittags 13.45 und abends 20.45 Uhr

Aperitif zur Einstimmung

Italicus Spritz – Empfehlung der Chefin Bergamotte- Likör, Sekt und ein Spritzer Soda	0,1l	5,90
Glas Sekt halbtrocken Sektellerei Schloß Affaltrach/ Obersulm- Württemberg	0,1l	4,10
Prisecco ApfelSinfonie – Alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger/ Schlat bei Göppingen	0,1l	4,10
Aperol* Sprizz Aperol, Sekt und ein Spritzer Soda	0,25l	5,90
Martini bianco	4cl	4,50

Vorspeisen und Zwischengerichte

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan	10,80
½ geräucherte Schwarzwaldforelle mit Sahnemeerrettich und Toast	6,80

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,50
Wildkraftbrühe mit Lebermaultäschle	5,80
Rahmsuppe vom Gutacher Bärlauch	5,90
Spargelcremesuppe	5,90

Salate

Kleiner gemischter Salatteller	4,50
Bunte Salatplatte mit Putenbruststreifen und gerösteten Kürbiskernen	13,50
Fohrenbühler „Nordic Walking Teller“ Bunte Salatauswahl mit gebratenen Rindersteakstreifen, Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken und Rösti	16,80



Naturpark Menü

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



Suppe

Bärlauchcremesuppe vom heimischen Bärlauch

Hauptgang

Gebratene Poulardenbrust
mit badischem Stangenspargel dazu Mandelbällchen

Dessert

Schokoladenkuchen
mit hausgemachtem Sauerrahmeis

Preis

27,90 Euro

Weinempfehlung

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

„Bernadette“ Spätburgunder Rosé 0,1l 3,80
Kabinett trocken **Bio zertifiziert**

Weingut Helde/ Sasbach-Jechtingen am Kaiserstuhl

Das lange Hefelager des Rosé-Weines lässt den Wein frisch, mild in der Fruchtsäure und hoch aromatisch erscheinen. Er ist leicht im Alkoholgehalt, hat eine kräftige Roséfarbe und ist gehaltvoll im Geschmack.



Spargel Menü

Suppe

Spargelcremesuppe

Hauptgang

Badischer Stangenspargel im Kräutercêpe
mit Sc. Hollandaise gratiniert
dazu gekochter Schinken

Dessert

Rhabarberparfait

Preis

28,90 Euro

Weinempfehlung

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

2018er Rivaner "Glücksfeder" feinherb 0,1l 2,60
Qualitätswein

Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg eG/ Baden
Gelber Apfel, exotische Früchte, Muskat



Spargelgerichte

Vorspeise

Spargelsalat mit geräucherter Gutacher Lachsforelle

9,80

Suppe

Spargelcremesuppe

5,90

Bärlauch- Cremesuppe vom heimischen Bärlauch

5,90



Hauptgänge

Portion frischer badischer Stangenspargel dazu neue Kartoffeln **oder** Kratzede und hausgemachte Sc. Hollandaise

17,50

dazu reichen wir nach Wahl:

gemischter Schinken

6,50

gebratenes Kalbsschnitzel natur

8,80

Tellergericht gebratenes Schweinefilet mit frischem Spargel

dazu neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise

16,80

Pfannkuchen gefüllt mit Spargelragout

14,20

Gebratenes Zanderfilet mit Spargelragout und Bärlauch- Gnocchi

21,80

Spargeltoast mit frischem Spargel

11,50

Toast, gekochter Schinken, Spargel, mit Käse überbacken

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

17,80

Gebratenes Schwarzwälder Saiblingsfilet auf Frühlingslauchrisotto

21,80



Vegetarische Gerichte

Frisches Gemüse mit Käse überbacken und kleinem Rösti

15,80

Vegan

Orangen-Polentaknödel im Sesammantel mit Kirchererbsengemüse

14,50

Geflügel

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Früchte-Currysauce mit Reis

16,80

Schwein

Paniertes Schnitzel vom Rücken mit pommes frites

14,10

Kleine Portion

11,50

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsauce

Spätzle

18,80

Kalb

Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle	19,90
Kleine Portion	13,50
Kalbsrahmgeschnetzertes mit Kroketten	19,50

Rind



wir beziehen unser Rindfleisch von ausgesuchten Schwarzwaldhöfen

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, pommes frites	22,90
Zwiebelrostbraten mit pommes frites	22,90

Rinderzunge, der Klassiker - immer Mittwochs oder auf Nachfrage

Gekochte, gepökelte Rinderzunge in Madeirasauce dazu Spätzle	14,50
--	-------

Heimisches Wild



Wildragout mit Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Spätzle	18,50
Rehrücken mit Preiselbeerkruste dazu Gemüse und Macaire Kartoffeln (Kartoffelplätzchen)	29,80

Weinempfehlung

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



2016 er Merlot Premium
Qualitätswein trocken
Weinmanufaktur Gengenbach

0,1l 3,90

frisches Steinobst, kräftig, dezente Säure, feine Tanninstruktur



Tellergerichte

Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze	11,80
Käsespätzle 	11,20
Kleine Portion	8,30
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln 	13,50



Toast

„Haustoast“ ^{2,3,5,12}	9,90
Schweinefilet mit Pilzen, Schinken und Käse	
„Strammer Max“ mit Salatgarnitur ^{2,3,5,12}	7,50
Brot mit Butter, gekochtem Schinken mit Käse überbacken und 1 Spiegelei	
„Toast Hawaii“ mit Salatgarnitur ^{2,3,4,5,10,12}	7,50
Toastbrot, gekochter Schinken, Ananas und Käse überbacken	

Desserts

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis separat serviert 4	3,90
Mousse au chocolat von der Valrhona-Schokolade mit Ananas-Ragout	6,50
Cremé brûléé mit hausgemachtem Rhabarber- Himbeereis	6,50
Rhabarberparfait	7,50
Dessertvariation „Landhaus Lauble“ eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten	8,50
Variation von der badischen Erdbeere	8,50

Kleiner Auszug aus unserer Digestifkarte

Brände Ausschank erfolgt in 2cl	
Schwarzwälder Kirschwasser	3,30
Williams-Christ Birne	3,50
Zibärte Wildpflaumenbrand	3,60
Mirabellenwasser	3,60

Edelbrände aus kontrolliert ökologischem Anbau

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

Kohlenbacher Apfelbrand 41%vol	4,20
--------------------------------	------

Streuobst

Spirituose mit Fruchtauszug

Durbacher Himbeeren 40%vol	4,60
----------------------------	------

Die intensiven Frucht nuances der Himbeere versprechen einen besonderen Hochgenuss.

Durbacher Williamsbirnen 40%vol	4,60
---------------------------------	------

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	6,50
----------------------------	------

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

Quitte «Barrique» 40%vol	6,50
--------------------------	------

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	6,50
-------------------------	------

Vieille 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	3,10
Underberg 44%vol	3,10
Jägermeister 35%vol	3,10
Ramazotti 30%vol	4cl 4,50

Aquavit Ausschank erfolgt in 2cl

Malteser Aquavit 40%vol	3,20
Jubilaeums Aquavit 42%vol	3,80
Jule Akvavit Aalborg	3,80

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

„aFreud“ Alemannischer Hochland Blended Whisky 43,5%vol	6,50
---	------

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