
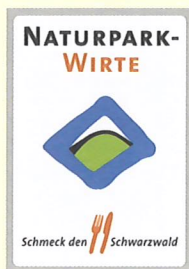
 Die Naturparkwirte sind eine Gruppe engagierter und kreativer Gastronomen im Naturpark Südschwarzwald.

Sie haben sich zum Ziel gesetzt, durch Verwendung regionaler Produkte die heimische Landwirtschaft zu fördern.

Dadurch werden die Bauern unterstützt, die seit Jahrhunderten die einmalige Kultur- und Naturlandschaft des Südschwarzwaldes erhalten und pflegen.

Das ist Naturschutz mit Messer und Gabel! 



€

* kleine Portion



Leichtes Tomatensüpple
mit Gartenkräutern und Sahnehaube

5,50



Frische hausgemachte Spätzle
auf Kräuterrahmsauce mit gebratenen Pfifferlingen
und frischen Champignons

13,80



Pikantes Graupen-Chilli, mit roten und grünen Bohnen
gebratenen Champignons und Kartoffeln

13,80



Gebratenes Gemüse in Limonengras-Kokosnuss-Sauce
mit mildem Curry und Basmatireis

14,50



Filet von der Eismeer-Lachsforelle, gegrillt auf
hausgemachten Sahnenukeln mit Pesto und Gemüse

19,50

* 16,50



2 Filets von der Schwarzwaldforelle
gebacken nach Müllerin Art, in Mandelbutter
mit Petersilienkartoffeln
(1 Filet)

20,00

* 18,00



badisch-regionale Küche
mit Naturpark-Produkten




Vegetarisch & Vegan



Spezialität d. Hauses


Inklusivpreise

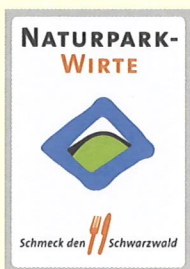


 Die Naturparkwirte sind eine Gruppe engagierter und kreativer Gastronomen im Naturpark Südschwarzwald.

Sie haben sich zum Ziel gesetzt, durch Verwendung regionaler Produkte die heimische Landwirtschaft zu fördern.

Dadurch werden die Bauern unterstützt, die seit Jahrhunderten die einmalige Kultur- und Naturlandschaft des Südschwarzwaldes erhalten und pflegen.

Das ist Naturschutz mit Messer und Gabel! 



€

*kleine Portion



Maispoulardenbrüstchen fein gefüllt und zart gegrillt mit gebratenen Früchten in Limonengras-Kokosnuss-Sauce mit mildem Curry und Basmatireis

17,60
*15,90



Im Ofen gebratene Kalbshaxe auf Schalottenjus, dazu Rotweingemüse und Kartoffelplätzchen

24,00



Steak vom Wälderrinderrücken, gegrillt auf pikanter Grüner Pfeffer-Sauce und Kartoffelgratin

24,00

Aus eigener Jagd



Hirschrücken zart rosa gebraten, auf Holunderbeersauce mit hausgemachten Spätzle oder Kartoffelgratin
*Rehrücken auf Anfrage

26,50



Schwarzwälder Vesper

Schwarzwälder Schinken*^{1,6}
mild geräuchert und auf dem Holzbrett serviert mit Bauernbrot und Butter

10,80
*8,90



badisch-regionale Küche
mit Naturpark-Produkten



Vegetarisch & Vegan



Spezialität d. Hauses

- *1, mit Konservierungsstoff
- *2, mit Farbstoff
- *3, mit Antioxidationsmittel
- *4, mit Phosphat
- *5, chininhaltig
- *6, Schwefeldioxid/Sulfide

Inklusivpreise