

Liebe Gäste,

wir freuen uns Ihnen mitteilen zu dürfen, dass wir ab nun zum Kreis der **Naturpark-Wirte** gehören!

Die Naturpark-Wirte - das sind zahlreiche Gastwirte und Hoteliers im Naturpark Südschwarzwald - weisen durch die **Verwendung regionaler Produkte** nicht nur auf die Besonderheit der Region hin, sondern unterstützen damit auch ganz gezielt die Landwirte im Südschwarzwald.

Denn diese garantieren einerseits für die Erzeugung wertvoller und gesunder Lebensmittel aus der Region und bewahren andererseits mit ihrer Bewirtschaftung der Flächen die abwechslungsreiche Vielfalt und Einzigartigkeit der Landschaft.

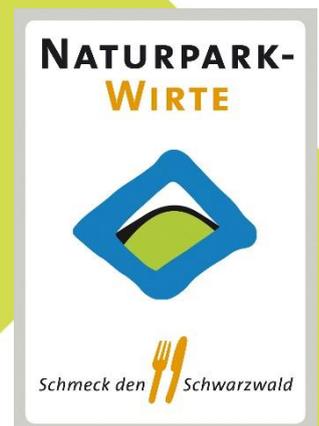
Die Zusammenarbeit zwischen den Erzeugern, den Gastronomen und schließlich den Gästen bietet allen Vorteile: das Einkommen der Landwirte wird gesichert, die Transportwege der Produkte sind kurz und die Qualität der Erzeugnisse ist hoch.

Gemäß der Formel "**Höchste Qualität und Landschaftspflege mit Messer und Gabel**"

verbinden die Naturpark-Wirte so Gaumen-freuden mit der Erhaltung der abwechslungsreichen Schwarzwald-landschaft.

Machen auch Sie mit bei der Landschaftspflege mit Messer und Gabel - wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Broscheit und Team



APERITIF EMPFEHLUNG

Riesling Sekt Brut	4,80
Riesling Sekt mit Holundersirup	5,40
Riesling Sekt mit Pistazienlikör	5,90

KLASSIKER

12-21:30 Uhr

 Käsespätzle	13,-
mit heimischen Bio-Bergkäse und gerösteten Zwiebeln	
 Wiener Schnitzel	19,-
vom heimischen Kalb und Pommes Frites	
 Elsässer Wurstsalat ^{3,8,10,12} mit Brot	11,-

RÖSTI

 Rösti „natur“ mit Salat	10,-
 Schwarzwald Rösti	15,-
mit Wurstsalat ^{3,8,10,12} und Bibliskäs'	
 Florentiner Rösti	16,-
mit frischen Spinat und Bio-Spiegelei	
 Rainhof Rösti	16,-
mit Roastbeef an Senf-Estragondip	
 Lachs Rösti	19,-
mit Dreisamtäler Räucher-Lachs und Sahnemeerrettich	

SALATE

 Kleiner gemischter Salat	6,50
 Großer gemischter Salat	12,50
 Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse	14,-

ABENDKARTE

17:30 – 21 Uhr

KALTE VORSPEISEN

-  gebackener Ziegenkäse auf Kürbisragout 12,-
-  Lachstartar mit kleinem Rösti..... 13,-

WARME VORSPEISEN

- Tagliatelle mit frischen Rahm-Pfifferlingen..... 14,-
-  Hausgemachte Gnocchi 16,-
mit Kürbisragout und geschmorten Tomaten

SUPPEN

-  Flädlesuppe..... 6,-
-  Kürbiscremesuppe 6,50

 Naturpark-Menü
36,-

Lachstartar mit kleinen Rösti

Rehragout aus heimischer Jagd
mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle

Mousse au chocolat mit Mango und Ananas

ABENDKARTE

17:30 – 21 Uhr

SAISONALE HAUPTGÄNGE

Tagliatelle mit frischen Rahm-Pfifferlingen..... 16,-

 Hausgemachte Gnocchi 18,-
mit Kürbisragout und geschmorten Tomaten

Fisch nach Tageseinkauf..... 23,-
mit Kartoffeln, frischen Spinat und Safransauce

Rumpsteak vom deutschen Weiderind..... 24,-
mit Brägele, geschmorten Zwiebeln

 Rehragout aus heimischer Jagd 24,-
mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle

DESSERTS

 Panna Cotta mit Vanillezwetschgen 7,50

 Mousse au chocolat mit Mango und Ananas..... 7,50

 Dreierlei von der Käserei Spindler 9,-

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer & Service.

Zusatzstoffe:
¹ mit Farbstoff

³ mit Konservierungsstoff
⁸ mit Phosphat

¹⁰ mit Geschmacksverstärker
¹² mit Antioxidationsmittel