

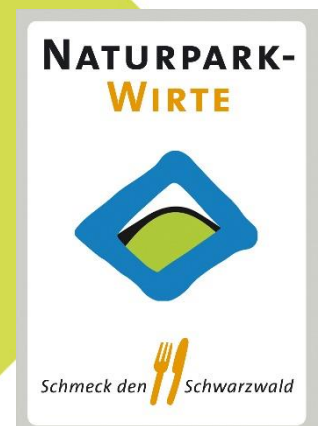
Liebe Gäste,

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 Gaumenfreuden mit der Erhaltung der abwechslungsreichen Schwarzwaldlandschaft.

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 hausgemachter Remoulade	
Lachs Rösti	19,-
mit Dreisamtäler Räucher-Lachs und Sahnemeerrettich	


SALATE

 Kleiner gemischter Salat	6,50
 Großer gemischter Salat.....	12,50
 Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse vom Ringlihof.....	15,-
 Feldsalat mit Speck und Croutons.....	13,50

ABENDKARTE

17:30 – 21 Uhr

KALTE VORSPEISEN

 Geräucherte Forelle vom Forellenhof Tress 14,-
mit Sahnemeerrettich an einem kleinen Salatbouquet

"Surf & Turf" vom Roastbeef und Dreisamtäler Lachs 15,-
mit Asiahollandaise und Kürbisragout

WARME VORSPEISEN

Steinpilzravioli mit weißem Tomatenschaum und Schmorrtomaten 16,-


 Gratiniertes Ziegenkäse vom Ringlihof 14,-
unter der Maronen-Kürbiskruste an Feldsalat mit Granatapfeldressing

SUPPEN

 Flädlesuppe serviert in der Löwenterrine 6,-

 Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl 6,50

Hummerschaumsuppe mit Krustentiersandwich 9,50

 Naturpark-Menü

36,-

Gratiniertes Ziegenkäse vom Ringlihof unter der Maronen-Kürbiskruste
an einem kleinen Feldsalat mit Granatapfeldressing

Rehragout aus heimischer Jagd
mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und Serviettenknödel

Crumble vom Boskop Apfel dazu Walnussparfait
und weiße Schokolade

ABENDKARTE

17:30 – 21 Uhr

SAISONALE HAUPTGÄNGE

Steinpilzravioli 19,-
mit weißem Tomatenschaum, Tomatenkompott und Schmortomaten

In Nussbutter geschwenkte Taglioline 22,-
mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

Fisch nach Tageseinkauf 23,-
mit Safransauce, frischen Spinat und Röstkartoffeln

◆ Rumpsteak vom deutschen Weiderind 24,-
mit Trüffeljus, Brägele und geschmorten Zwiebeln

◆ Rehragout aus heimischer Jagd 24,-
mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und gebratenen Serviettenknödeln

DESSERTS

◆ Crumble vom Boskop Apfel 9,-
dazu Passionsfruchtsorbet und weiße Schokolade

Schokokuchen mit halbflüssigem Kern 9,-
dazu Vanillezwetschgen und gebranntes Mandeleis

◆ 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