

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 <sup>3,8,10,12</sup> mit Brot.....	11,-

## RÖSTI



 Rösti „natur“ mit Salat .....	10,-
 Schwarzwald Rösti .....	15,-
mit Wurstsalat <sup>3,8,10,12</sup> 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



### KALTE VORSPEISEN


-  3erlei von der Lachsforelle mit Limette,..... 15,-  
Apfel und Belugalinsen
-  Duett vom Rinderrücken und Filet,..... 16,-  
mit Kohlrabi, Gorgonzola, Zitrushollandaise und Feldsalat

### WARME VORSPEISEN

-  Strudel vom Ringlihofer Ziegenkäse..... 14,-  
an Rotwein-Blattspinat
- Spinatrisotto mit gebeizter Lachsforelle an Tomatenschaum..... 14,50

### SUPPEN

-  Flädlesuppe mit Wurzelgemüse ..... 6,50
-  Schaumsuppe von der Schwarzwurzel ..... 8,-  
mit gebeizten Lachsforellenscheiben
- Hummerschaumsuppe mit Krustentiersandwich ..... 8,50

 Naturpark-Menü  
36,-

Schaumsuppe von der Schwarzwurzel mit  
gebeizten Lachsforellenscheiben

\*\*\*\*\*





Rinderrücken mit Rotweinjus an Karottentürmchen  
und Steinpilzravioli

\*\*\*\*\*



Apfelküchle mit Zimt und Zucker dazu Gin-Tonic-Rosmarin Parfait  
und Minzpesto

## ABENDKARTE

### SAISONALE HAUPTGÄNGE

Spinatrisotto .....	19,-
mit gebackenem Ei dazu weißer Tomatenschaum	
Rüblistilravioli mit Rüblistilpesto.....	20,-
an Pastinaken-Püree mit Tomatenkompott und Pinienkernen	
 Gebratener Saibling mit cremigen Schwarzwurzeln, .....	22,-
an Rotweinreduktion und Tagliatelle	
 Gegrillte Lachsforelle mit Hummerschaum.....	23,-
an Polentapralinen	
Lammkarree "Kassler Art" .....	23,-
an Mango-Ananas-Salsa mit Wurzelgemüse und Petersilienstampf	
 Rinderrücken mit Rotweinjus .....	24,-
an Karottentürmchen und Steinpilzravioli	
 Duett vom gebratenen Rinderfilet und Rinderroulade.....	27,-
auf Apfelrotkraut und hausgemachten Rösti	

### DESSERTS

 Apfelküchle mit Zimt und Zucker.....	9,-
dazu Gin-Tonic-Rosmarin Parfait und Minzpesto	
Black and White Schokokuchen mit halbflüssigem Kern.....	9,-
dazu Vanillezwetschgen und Limettensorbet	
 Dreierlei von der Käserei Spindler .....	8,-

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer & Service.

Zusatzstoffe:  
<sup>1</sup> mit Farbstoff

<sup>3</sup> mit Konservierungsstoff  
<sup>8</sup> mit Phosphat

<sup>10</sup> mit Geschmacksverstärker  
<sup>12</sup> mit Antioxidationsmittel