

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

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

EMPFEHLUNGEN

12-14 & 18-21 Uhr

Vorspeisen

- ◆ Geräucherte Forelle / Rauke / Strauchtomate 12,-
- ◆ Gerauchter Saibling / Specklinsen^{3,10,12} / Apfel 13,-
- ◆ Carpaccio vom Rinderfilet / Parmesan / 13,-
Pfefferlinge / Oliven-Zitrusöl

Suppen

- ◆ Rinderkraftbrühe / Flädle 6,-
- ◆ Pfifferlingsschaumsuppe 7,-

◆ Naturpark-Menü
37,-

Gerauchter Saibling / Specklinsen^{3,10,12} / Apfel

Duett vom Rind / Filet / Backe / Schmorgemüse /
pommes Douphine / Rosmarinjus

Creme Brûlée / Erdbeerragout / Erdbeereis

mit begleitenden Weinen


45,-

Hauptgänge


12-14 & 18-21 Uhr

Vegetarisch

Kokos-Thymian-Polenta / Paprika-Kaffir-Sugo / Zuckerschoten 18,-

 Ziegenkäseravioli / Brunnenkresse / 21,-
Kirschtomaten / Pinienkerne

Fisch

 Saibling / Ratatouille / 22,-
Thymian-Kartoffeln / Weißweinschaum

Küsten-Seeteufel / Zuckerschoten / 27,-
Oliven-Tomaten-Gnocchi

Fleisch

Lammrücken / Honig-Sesamkruste / 27,-
Gewürz-Couscous / Staudensellerie

 Duett vom Rind / Filet / Backe / Schmorgemüse / 29,-
pommes Douphine / Rosmarinjus

KLASSIKER & VESPER

12- 21:30 Uhr

◆ Kleiner gemischter Salat.....	6,50
◆ Bibliskäs' / Salatbouquet.....	7,-
◆ Käsebrettle vom Spindlerhof.....	9,-
◆ Elsässer Wurstsalat ^{3,8,10,12}	11,-
◆ Geräucherte Forelle / Rauke / Strauchtomate.....	12,-
◆ Wiener Schnitzel / Kartoffelsalat / Preiselbeeren.....	19,-
◆ Zwiebelrostbraten / 2erlei Zwiebeln / Speckbohnen / Spätzle	22,-

Rösti

◆ Rösti / Salatbouquet.....	8,-
◆ Rösti / Elsässer Wurstsalat ^{3,8,10,12} / Bibliskäs'.....	15,-
◆ Rösti / Roastbeef / hausgemachte Remoulade.....	15,-
◆ Rösti / Dreisamtäler Räucherlachs / Sahnemeerrettich.....	19,-



APERITIF EMPFEHLUNG

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

WEIN EMPFEHLUNG

2015er Rainhof Blanc Cuvée	0,1l	3,10
Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Müller-Thurgau	0,2l	5,80
.....	0,75l	21,-
2014er Riesling QbA trocken.....	0,1l	3,20
Schloss Neuweier / Ortenau	0,2l	5,80
2012er La Emperatriz Rioja	0,1l	4,90
Crianza Rioja / Spanien	0,2l	8,90
.....	0,75l	31,-

Dessert

Sorbetvariation / frische Früchte	6,-
 Creme Brûlée / Erdbeerragout / Erdbeereis	7,50
 Käsebrettle vom Spindlerhof.....	9,-

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer & Service.

Zusatzstoffe:
¹ mit Farbstoff

³ mit Konservierungsstoff
⁸ mit Phosphat

¹⁰ mit Geschmacksverstärker
¹² mit Antioxidationsmittel