

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.

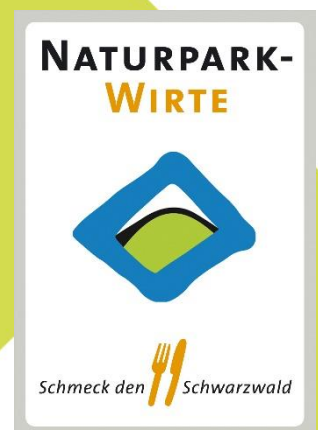
Denn diese garantieren einerseits für die Erzeugung wertvoller und gesunder Lebensmittel aus der Region und bewahren andererseits mit ihrer Bewirtschaftung der Flächen die abwechslungsreiche Vielfalt und Einzigartigkeit der Landschaft.

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 Freiburger Erdbeer-Rhabarberlikör.....	5,90
Le Gurk (Gin, Holunderblütensirup, Zitronen- und Apfelsaft, Gurke).....	8,-

KLASSIKER





12-21:30 Uhr

 Käsespätzle.....	13,-
mit heimischen Bio-Bergkäse und gerösteten Zwiebeln	
 Wiener Schnitzel.....	19,-
vom heimischen Kalb und Pommes Frites	
 Zwiebelrostbraten mit Zwiebeljus und Bratkartoffeln.....	23,-
 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 frischem 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,-
 Ceasar Salad mit Parmesan-Vinaigrette und Hähnchenbrust.....	16,-


ABENDKARTE

17:30 – 21 Uhr

KALTE VORSPEISEN


-  Rindfleischsalat vom heimischen Weiderind 12,-
auf hausgemachtem Focaccia mit Senfmayonnaise dazu Zupfsalat
-  Geräucherte Forelle vom Forellenhof Tress 13,-
mit kleinem Salatbouquet und Sahnemeerrettich

WARME VORSPEISEN

-  Hausgemachter Kartoffel – Gemüsestrudel 13,-
auf Blattspinat und Zitruschmand
- Pfifferlingsrisotto mit Schmortomaten und Frühlingslauch 13,-

SUPPEN

-  Flädlesuppe mit Wurzelgemüse 6,50
- Cremesuppe von Pfifferlingen 8,50
mit sautierten Pfifferlingen und Erdbeeren

 Naturpark-Menü

38,-

Rindfleischsalat vom heimischen Weiderind
auf hausgemachtem Focaccia mit Senfmayonnaise dazu Zupfsalat

Schmorbraten aus der Rinderhochrippe
dazu Wurzelgemüse und hausgemachte Tagliatelle

Joghurt – Crème brûlée mit Kirschwasserparfait
und marinierten Erdbeeren

ABENDKARTE

17:30 – 21 Uhr

SAISONALE HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Tagliatelle mit cremigen Pfifferlingen, 19,-
Schmortomaten und knackigem Rucola

Hausgemachte Gemüsespaghetti „Asia Style“ 19,-
mit gelben Curry, Mango, geräuchertem Tofu, Sesam und Cashewkernen

Pfifferlingsrösti mit cremigen Pfifferlingen, 21,-
Frühlingszwiebeln, Schmortomaten und Bergkäse überbacken

◆ Gebratenes Saiblingsfilet mit Limettensauce 22,-
dazu Blattspinat und Kräuterkartoffeln

◆ Schmorbraten von der Rinderhochrippe 23,-
dazu Wurzelgemüse und hausgemachte Tagliatelle

◆ Rosa gebratener Rinderrückentranchen 25,-
mit Thymiansauce dazu Erbsen, Karotten, Frühlingslauch, Pfifferlinge,
Kartoffelwürfel und Speck

DESSERTS

◆ Joghurt – Crème brûlée 9,-
mit Kirschwasserparfait und marinierten Erdbeeren

Sorbetvariation mit frischen Früchten und Mandelcantaccinis 9,-

◆ In Schwarzwälder Kirschwasser marinierter Käse 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