

APERITIF

Aperol Spritz | Winzersekt | Aperol | Orange € 8,00

VIGIN HUGO | Hausgemachter Holunderblütensirup | Tonic | Limette | Minze € 7,00

JUBILÄUMS-MENÜ DER NATURPARK-WIRTE



Fisch & Fleisch

Vegan

Amuse-Bouche

~

Feines vom Saibling

Wildkräuter | Balsamico | Limonenöl

~

Essenz aus dem Wald

Reh | Pilze | Beeren

~

Entrêcôte vom Hinterwälder Weiderind

Rosmarinjus | Gemüse | Kartoffelgratin

~

Mousse von der Valrhona-Schokolade

Sorbet | Früchte

~

Käseauswahl aus der ChäsChuchi Gersbach

Nüsse | Birne | Feigensenf

(Müller-Thurgau - Weingut H. Dörflinger | Sauvignon Blanc - Winzerkeller Laufer Altenberg Syrah - Badischer Winzerkeller | Gewürztraminer - Weingut Julius Zotz | Ruby Port)

3-Gang € 40,00

inkl. Weinbegleitung € 58,00

4-Gang € 50,00

inkl. Weinbegleitung € 74,00

5-Gang € 60,00

inkl. Weinbegleitung € 90,00

Amuse-Bouche

~

Gemüse Couscous

Wildkräuter | Balsamico | Limonenöl

~

Essenz von Pilzen

Wurzelgemüse | Pilze | Beeren

~

Gemüse-Brägel

Zucchini | Radieschen

~

Avokadomousse

Sorbet | Früchte

~

Hummus | Taggiasca Oliven

Nüsse | Birne | Feigensenf

VORSPEISEN & SUPPEN

 Gemischter Salatteller | Rohkost & Blatt | Kerne (auch vegan möglich) € 8,00

 Carpaccio vom Herrenschwander Reh
sautierte Champignons | Rucola | Limonen-Olivenöl € 18,00



Wildkräutersalat | gebratene Jakobsmuscheln

Balsamico | Kirschtomaten | gehobelter Parmesan

€ 24,00

Süppchen des Tages

€ 8,00

 Legiertes Süppchen von der Bachforelle
Tomaten | Zwiebeln | Knoblauchtost € 10,00

 Essenz aus dem Wald
Reh | Pilze | Beeren € 10,00



 Naturparkgericht | Hauptzutaten garantierte Herkunft aus der Region



Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, dürfen Sie diese gerne unserem Serviceteam mitteilen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

HAUPTGERICHTE

Plätzchen vom Landschwein
mit Pilzrahmsauce | Spätzle vom Brett | Salatteller € 28,00
kl. Portion € 26,00

Cordon-Bleu vom Landschwein
mit Schinken und Bergkäse gefüllt | Pommes Skin-on | Salatteller € 28,00

 **Medaillons vom Landschwein**
mit Früchten in Currysauce | gebackene Banane | Basmatireis € 30,00

Rumpsteak vom Black Angus
Pfefferrahmsauce | glasiertes Gemüse | Pommes Skin-on € 34,00

Zweierlei vom Milchkalb | Rücken & Bäckchen
Kräuterseitlinge | glasiertes Gemüse | Spätzle vom Brett € 38,00

 **Ragôut vom Herrenschwander Reh | in Burgunder geschmort**  € 30,00
Preiselbeeren | Apfelrotkohl | Spätzle vom Brett

 **Medaillons vom Herrenschwander Reh** € 42,00
Apfelrotkohl | Morcheln | Birne | Spätzle vom Brett

Feines vom Weidelamm | mit Knoblauchbutter überbacken
Rosmarinjus | junger Blattspinat | Schwarzwälder Brägel € 42,00

 **Gebratene Filets von der Forelle | mit schäumender Mandelbutter** € 30,00
Zitrone | glasiertes Gemüse | Schwarzwälder Brägel

Fischteller derWaldfrieden | Süßwasser & Salzwasser € 42,00
Safranschaum | Zucchini | Tagliarini

Frischkäse-Trüffel-Ravioli | gehobelter Sommertrüffel € 28,00
Tomaten | Wildkräuter | Parmesanschaum

 **Gemüsebrägel | Sommergemüse & Pilze** € 28,00
mit Tomaten und Bergkäse überbacken | Trüffelschaum

DESSERTS

 **Eis und Heiß | Espresso mit 1 Kugel Eis vom Eckhof in Horben** € 6,00

 **Dreierlei Sorbet | Beeren | Nüsse** € 10,00

Mousse von der Valrhona-Schokolade | Sorbet | Beeren € 12,00

Dessertkreation derWaldfrieden – von allem ein bisschen... € 16,00

-Weitere Desserts entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte-

 Naturparkgericht | Hauptzutaten garantierte Herkunft aus der Region

 Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, dürfen Sie diese gerne unserem Serviceteam mitteilen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.