

APERITIF

Kennen Sie schon die Paradies-Liköre von Scheibel?

Wir servieren Ihnen
Sonnen-Limone mit Prosecco

0,1 l € 5,20



WEINEMPFEHLUNG

2017er
R & R Rivaner & Riesling
Qualitätswein b.A., trocken
Alde Gott Winzer eG, Sasbachwalden

Feinfruchtiger, belebender Duft. Elegante Leichtigkeit.
Zarte Fruchtnote nach Apfel, Pfirsich und Maracuja.

0,1 l € 2,80 0,25 l € 4,80

SPARGEL-BÄRLAUCH -AKTUELL

	Spargelflammkuchen 6	
	Spargel Schwarzwälder Schinken Käse	€ 13,80
	Frühlingsflammkuchen 2/4	
	Bärlauchpesto Kirschtomaten Frühlingszwiebeln Käse	€ 13,80
	„Frühlingsalat“ 5	
	Blattsalate Balsamicodressing Grüner Spargel Weißer Spargel	€ 15,80
	Ur-Kappler Spargelessen“	
	Paniertes Schweinerückensteak Spargelgemüse in Rahm Butterkartoffeln	€ 19,80

**Wir servieren Ihnen
Tuniberger
Bioland- Spargel**

Portion Stangenspargel & Sauce Hollandaise mit

*	Schwenkkartoffeln oder Pfannkuchen	€ 19,90
*	Schwenkkartoffeln oder Pfannkuchen Gemischte Schinkenplatte	€ 23,80
*	Gegrilltem Rotbarbenfilet Schwenkkartoffeln	€ 26,80
*	Kleinem Kalbssteak Schwenkkartoffeln	€ 28,80

**Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte nach unserer Allergienkarte.
Hier haben wir alles für Sie gekennzeichnet.**

SUPPE & CO

Spargelcremesuppe Spargelstücke Rahm		€ 7,40
Bärlauchcremesuppe Räucherlachsstreifen Bärlauchöl	11	€ 6,80
Tagessuppe Köstliches nach Laune des Küchenchefs	Inhaltsstoffe auf Nachfrage	€ 4,00
„Unser Suppen-Trio“		
Bärlauchcremesuppe Spargelcremesuppe Tagessuppe	Inhaltsstoffe auf Nachfrage	€ 7,20
Zweierlei vom Räucherlachs		
Tatar Tranchen Urloffer Meerrettich Salatbouquet		€ 10,90
Salatteller Joghurdressing	4	€ 4,60

KLASSIKER

Schnitzel „Wiener Art“	11		
Kraichgauer Landschwein Pommes-Frites	(2 Schnitzel)	€ 15,20	
	(1 Schnitzel)	€ 13,00	
Hausgemachte Maultaschen Speck-Zwiebel-Schmelze			
Bratenjus Kartoffel-Gurkensalat	11	€ 12,90	
Puten-Gyros Wedgeskartoffeln Sauerrahmdip		€ 12,90	
 Hausgemachter Leberkäse gebratener Schwarzwälder Speck			
Spiegelei vom Seebacher Bauernhof knusprige Bratkartoffeln	2/3/4/10	€ 12,90	
„ Mummelseepfännchen“			
3 Schweinemedallions / Käsespätzle / Champignons in Rahm	11	€ 19,80	
Rumpsteak vom Rimmelsbacher Hof		€ 24,90	
Röstzwiebeln Kräuterbutter Pommes-Frites			
oder			
Cognac-Pfeffer-Rahmsoße Pommes-Frites			
 Schwarzwälder Goldforellenfilet aus dem Würzbachtal			
Limettensoße Brokkoli Butterkartöffelchen		€ 17,20	

VEGETARISCH

Hausgemachte Pfannkuchen gefüllt Spargelragout überbacken Käse		€ 14,20
Quinoa-Küchlein Süßkartoffelstampf Grüner Salat	-vegan-	€ 13,80
Badische Käsespätzle abgeschmelzt Zwiebeln		€ 9,90

FOLGEN SIE UNS AUF

FACEBOOK



UND

INSTAGRAM





Der Naturpark ist eine Genussregion. Die hervorragende Schwarzwälder Gastronomie macht ihn dazu. Der Schwarzwälder Küche besonders verschrieben haben sich die **Naturpark-Wirte**. Sie stehen für **regionale Spezialitäten aus dem Schwarzwald!** Überzeugen Sie sich von der Qualität der Schwarzwälder Küche, lassen Sie sich von der **Frische und dem Geschmack** unserer regionalen Produkte verwöhnen.

GENIEßEN SIE DEN SCHWARZWALD!

NATURPARK-WIRTE-MENÜ

Spargelcremesüppchen | Spargelstücke | Rahm

Medaillons vom Schweinefilet

Bärlauchsoße | Frühlingsgemüse | hausgemachte Spätzle 11

„Duo von der Erdbeere“

€ 27,80

MUMMELSEE-BURGER

Black Forest Burger (medium gebraten) 4

Rinderhacksteak vom Rimmelsbacher Hof | krosser Schwarzwälder Schinken
Tomate | Essiggurke | Rucola | Röstzwiebeln | Barbecue-Soße € 15,50

Veggie Burger

Krosser Kartoffelrösti | schmelzendem St.Albray-Käse | Blattsalat | Tomate
Rote Zwiebel | Aubergine | Zucchini | Mayonnaise | Honig-Senf-Estragon-Dip € 14,50

Unsere Burger werden frisch zubereitet
und mit Pommes-Frites oder Süßkartoffelpommes und Sauerrahm-Dip serviert

FLAMMKUCHEN

„Traditionell“

Geräucherte Speckstreifen | Zwiebeln € 9,90

„Gratinée“

Geräucherte Speckstreifen | Zwiebeln | geriebenem Käse € 9,90

„Lachs“

Räucherlachs | Lauchstreifen | geriebener Käse € 12,80

Frühlingsflammkuchen 5

Bärlauchpesto | Kirschtomaten | Frühlingszwiebeln | Käse € 13,80

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte nach unserer Allergienkarte.
Hier haben wir alles für Sie gekennzeichnet.

HEIMAT / VESPER



„Schwarzwälder Trio“

3/4/11

Bibeleskäs | Schwarzwälder Wurstsalat | knusprige Bratkartoffeln

€ 12,80



Schwarzwälder Wurstsalat | selbstgebackenes Holzofenbrot

3/4/11

€ 9,30

Straßburger Wurstsalat | selbstgebackenes Holzofenbrot

3/4/11

€ 9,90

Schwarzwälder Vespertürmchen



Schwarzwälder Speck | Hausmacher Blut- und Leberwurst
geräucherte Bauernbratwurst | Schwarzwälder Wurstsalat | Griebenschmalz
Ei | Gurke | Tomate | Zwiebeln | selbstgebackenes Holzofenbrot

€ 13,50

Kinzigtäler Käsetürmchen



Saisonale Käsespezialitäten vom Ramsteinerhof aus Hausach | Bibeleskäs
Trauben | Nüssen | selbstgebackenes Holzofenbrot

€ 13,80



„Bibeleskäs“ | angemachter Quark | Zwiebeln | Schnittlauch
selbstgebackenes Holzofenbrot

€ 7,20



SÜSSE VERFÜHRUNG

Crème Brulée im Glas

€ 4,80

„Schoko-Duett“

Schokokuchen | Eine Kugel Chocolate-Chips von Mövenpick

6

€ 4,80

„Duo von der Erdbeere“

Erdbeer-Rhabarber-Parfait | Erdbeerragout | Rahm

€ 6,80

Flammkuchen mit einer süßen Creme | Himbeeren | Weiße Raspelschokolade

€ 8,90

Weitere Desserts finden Sie in unserer Eiskarte.

**Wir empfehlen Ihnen auch unsere selbstgemachten Kuchen und Torten,
die aus besten Zutaten ohne Konservierungsstoffe
und ohne künstliche Aromen hergestellt werden.**

Lieber Gast, leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an der kleinen Zahl hinter den Gerichten oder Getränken.

Nr. 1 koffeinhaltig

Nr. 2 mit Antioxidationsmittel

Nr. 3 mit Konservierungsstoff

Nr. 4 mit Säuerungsmittel

Nr. 5 mit Farbstoff

Nr. 6 mit Süßungsmittel

Nr. 7 geschwefelt

Nr.8 enthält Phenylalanine

Nr. 9 chininhaltig

Nr. 10 mit Stabilisatoren

Nr.11mit Geschmacksverstärker