

APERITIFEMPFEHLUNG

LOTTA

Granatapfellikör von der Schwarzwaldbrennerei Fies von | Tonic-Water | Orange

0,25 € 5,50

LIEBLINGSWEIN

EIN ORTENAUER

2016er Klingelberger – trocken-

Er erzählt dir von Äpfeln und Pfirsichen und betont stolz sein Terroir. Er ist der Ortenauer schlechthin.

2015er Spätburgunder – trocken-

Vollmundig und elegant, aber immer auf dem Boden der Tatsachen. Er will dir gefallen, bleibt aber stets er selbst.

0,1 l € 3,20

0,25 l € 6,60

0,5 l € 12,80

0,75 l € 18,80

AKTUELL

Regionaler Freiland-Feldsalat

Balsamico-Dressing | gebratener Speck | Croûtons ^{4/6} € 9,80

Gänsebraten (Brust & Keule)

Rotkraut | halber Bratapfel | glacierte Maronen | Kartoffelknödel € 10,90

Ragout vom Seebacher Reh | Preiselbeerbirne | Hausgemachte Spätzle ^{6/11} € 24,80

Badischer Sauerbraten | Sasbachwaldener Spätburgundersößle

Glacierte Karotten | Breite Nudeln € 15,90

Winterflammkuchen

Schwarzwälder Speck | Kirschtomaten | gehackte Walnüsse | Ziegenkäse ¹¹ € 13,80

SUPPE & CO

Maronencremesuppe | Preiselbeersahne € 6,80

Rinderkraftbrühe | **Grünkernklößchen** | Gemüsejulienne € 4,90

Hausgemachte Gulaschsuppe | selbstgebackenes Holzofenbrot ^{11- lactosefrei-} € 6,60

Unser Suppen-Trio

Maronencremesuppe | Grünkernklößchensuppe | Gulaschsuppe ^{Inhaltsstoffe auf Nachfrage} € 7,90

Zweierlei vom Räucherlachs

Tatar | Tranchen | Urloffer Meerrettich | Salatbouquet ^{4/6} € 10,90

Salatteller | Joghurtdressing ⁴ € 4,80

Gemischte Blattsalate | Ziegenkäsemedaillons im Speckmantel ^{4/6} € 12,80

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



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

UNSER NATURPARK-WIRTE-MENÜ

Maronencremesuppe mit Preiselbeersahne

Ragout vom Seebacher Reh | Preiselbeerbirne | Hausgemachte Spätzle

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesoße | Sahne

€ 27,80

KLASSIKER

Cordon bleu vom Kalb

gefüllt | Schwarzwälder Schinken | Bockshornklee-Bergkäse
Rahmsauce | Kartoffelkroketten

€ 24,80

Schnitzel „Wiener Art“

Kraichgauer Landschwein | Pommes-Frites

(2 Schnitzel)

€ 15,20

(1 Schnitzel)

€ 13,00

Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, Speckböhnchen
und hausgemachten Spätzle 2/3/4

(2 Rückensteaks)

€ 17,40

(1 Rückensteak)

€ 14,00

Rumpsteak vom Rimmelsbacher Hof

€ 25,90

Röstzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes-Frites

oder

Cognac-Pfeffer-Rahmsauce | Pommes-Frites



Handgemachte **Maultaschen** | Speck-Zwiebel-Schmelze
Bratenjus | Kartoffel-Gurkensalat

€ 13,80



Zanderfilet auf der Haut gebraten | Rahmsauerkraut | Schupfnudeln

4

€ 24,90

„Schwäbisches Trio“

Maultasche mit Kartoffelsalat | Käsespätzle | Linsen mit Wienerle

11

€ 13,80


DAMIT SIE DEN KULINARISCHEN ÜBERSICHT BEHALTEN!

An der Rezeption halten wir Lesebrillen mit verschiedenen Dioptrienstärken
für unsere Gäste bereit. Ausgabe je nach Verfügbarkeit.

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

VEGETARISCH

Quinoa-Küchlein | Süßkartoffelstampf | Grüner Salat -vegan- € 13,80

 Blattspinat | 2 Spiegeleier vom Seebacher Bauernhof | Salzkartoffeln -lactose- & glutenfrei € 12,80

Schmorpaprika | **Couscous-Füllung** | fruchtige Tomatensoße | provenzalisches Gemüse vegan- € 13,80

Trüffelravioli | Rahmwirsing | geschmorte Kirschtomaten € 14,80

MUMMELSEE-BURGER

Black-Forest-Burger (medium gebraten) 4
Rindfleisch vom Rimmelsbacher Hof | krosser Schwarzwälder Schinken
Tomate | Essiggurke | Rucola | Röstzwiebeln | Barbecue-Soße € 15,80

Veggie-Burger
Krosser Kartoffelrösti | St.Albray-Käse | Blattsalat | Tomate | Rote Zwiebeln
Aubergine | Zucchini | Mayonnaise | Honig-Senf-Estragon-Dip € 14,80

Spanferkel-Burger
Spanferkel | Grüner Lollo | Salatgurke | Rote Zwiebeln | Getrocknete Tomate | Sweet-Chili-Sauce € 15,80

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 | Käse € 9,90

„Forelle“
Räucherforelle | Lauchstreifen | Käse | Meerrettichdip € 14,80

„Mediterran“
Basilikumpesto | Kirschtomaten | mediterranes Gemüse | Käse € 13,80



Schenken macht Freude und braucht keinen Anlass...

Sie benötigen ein besonderes Geschenk?

Oder Sie möchten Ihren Lieben zu Hause eine Freude machen?

Gutscheine für Laden, Hotel und Restaurant sind an der Rezeption erhältlich.

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

Folgen Sie uns auf

Facebook



INSTAGRAM



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



Kinzigtaler Käsetürmchen

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

€ 13,80



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

€ 7,2

SÜSSE VERFÜHRUNG

Duo von der Zwetschge | Topfenknödel | Zwetschgenragout

€ 5,80

Apfelküchle | Mövenpick Weiße Schokolade Orange-Eis

€ 6,80

Heidelbeerflammkuchen | Waldheidelbeeren | Zimtzucker

€ 9,80

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

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