

APERITIF

Kennen Sie schon die Paradies-Liköre von Scheibel?

Wald-Heidelbeere

aufgegossen mit „Alde Gott Sekt“

0,1 l € 5,20

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

REGIONAL - LECKER

Regionaler Freiland-Feldsalat

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

Ragout vom Seebacher Wild | Apfel-Birnen-Kompott | Hausgemachte Spätzle | Preiselbeeren € 16,80

Wachtelbrüstchen | Honigglasur | Salat aus unserem Kräutergarten € 15,90

Kürbisflammkuchen | Schwarzwälder Speck | Kürbiswürfel | Zwiebelringe | Käse € 13,80

SUPPE & CO

Kürbis-Kartoffel-Suppe | Rahm | Kürbiskernöl | Geröstete Kürbiskerne € 7,20

Rinderkraftbrühe | Flädle | Gemüsejulienne € 4,90

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

Unser Suppen-Trio

Kürbis-Kartoffel-Suppe | Flädlesuppe | Gulaschsuppe ^{Inhaltsstoffe auf Nachfrage} € 7,90

Zweierlei vom Räucherlachs

Tatar | Tranchen | Urloffer Meerrettich | Salatbouquet € 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

Gaumengenüsse aus Streuobst

In diesem Herbst widmen sich die Naturpark-Wirte dem heimischen Streuobst. Vom 15. September bis 31. Oktober 2018 finden sich besondere Gerichte auf den Speisekarten der teilnehmenden Gastronomen. Durch die enorme Vielfalt an alten Sorten bieten heimische Äpfel, Birnen, Quitten und Co. ein weites Feld an Verarbeitungsmöglichkeiten in der Küche. Durch diese Aktion unterstützen die Naturpark-Wirte viele Kleinbetriebe, private Streuobst-Erzeuger und Initiativen.

Kürbis-Kartoffel-Suppe | Rahm | Kürbiskernöl | Geröstete Kürbiskerne

Wildragout aus Seebacher Jagd | **Apfel-Birnen-Kompott** | Hausgemachte Spätzle | Preiselbeeren

Apfelstrudel | Vanillesoße | Sahne

€ 27,80

KLASSIKER

Cordon bleu vom Badischen Landschwein

gefüllt | Schwarzwälder Schinken | Bockshornklee-Bergkäse
Rahmsoße | Kartoffelkroketten

€ 21,80

Schnitzel „Wiener Art“

Kraichgauer Landschwein | Pommes-Frites

(2 Schnitzel)

€ 15,20

(1 Schnitzel)

€ 13,00

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

(2Rückensteaks)

€ 17,40

(1 Rückensteak)

€ 14,00

Rumpsteak vom Rimmelsbacher Hof

€ 25,90

Röstzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes-Frites

oder

Cognac-Pfeffer-Rahmsoße | Pommes-Frites

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

€ 12,90



Hausgemachter Leberkäse | gebratener Schwarzwälder Speck
Spiegelei vom Seebacher Bauernhof | knusprige Bratkartoffeln

2/3/4/10

€ 12,90



Zanderfilet auf der Haut gebraten | Kürbisrahmgemüse | Tagliatelle

€ 24,90

„Schwäbisches Trio“

Maultasche mit Kartoffelsalat | Käsespätzle | Linsen mit Wienerle

11

€ 13,80

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte nach unserer Allergenkarte.
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

Penne Rigate | **Kürbiswürfel** | geschmolzene Kirschtomaten | Parmesan € 13,80

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

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 Zwiebel n
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

Schokokuchen | **After-Eight-Pafait** | Sahnetupfer

€ 4,80

Hausgemachte Zitronentarte | Mövenpick Frozen Joghurt-Eis

€ 4,80

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.**