

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

SOMMER - PFIFFERLINGE

Frische Pfifferlinge in Rahm Serviettenknödel Blattsalat	€ 16,80
Zanderfilet mit Rahmpfifferlingen Broccoli Tagliatelle	€ 22,80
Pfifferlingsflammkuchen Schwarzwälder Speck Käse	€ 14,80
Mummelsee Grillteller Lamm Schwein Pute Grilltomate Sauerrahmdip Wedges Kartoffel	€ 16,80



*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

Gartenkräutersalat

Schwarzwälder Goldforellenfilet aus dem Würzbachtal

Limettensoße | Brokkoli | Butterkartöffelchen

Zitronentarte | Joghurteis

€ 27,80


SUPPE & CO

Pfifferlingcremesuppe		€ 7,20
Rinderkraftbrühe Flädle Gemüsejulienne		€ 4,90
Tagessuppe Köstliches nach Laune des Küchenchefs	Inhaltsstoffe auf Nachfrage	€ 4,00
Unser Suppen-Trio		
Pfifferlingcremesuppe Flädlessuppe Tagessuppe	Inhaltsstoffe auf Nachfrage	€ 7,90
Zweierlei vom Räucherlachs		
Tatar Tranchen Urloffer Meerrettich Salatbouquet		€ 10,90
Salatteller Joghurtdressing	4	€ 4,60

KLASSIKER

Schnitzel „Wiener Art“	(2 Schnitzel)	€ 15,20
Kraichgauer Landschwein Pommes-Frites	(1 Schnitzel)	€ 13,00
Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, Speckböhnchen und hausgemachten Spätzle 2/3/4	(2Rückensteaks) (1 Rückensteak)	€ 17,40 € 14,00
Rumpsteak vom Rimmelsbacher Hof		€ 25,90
Röstzwiebeln Kräuterbutter Pommes-Frites		
oder		
Cognac-Pfeffer-Rahmsauce Pommes-Frites		
Cordon bleu vom Landschwein Bratensoße Pommes-Frites <u>oder</u> Süßkartoffel-Pommes		€ 17,80
Hausgemachte Maultaschen Speck-Zwiebel-Schmelze Bratenjus Kartoffel-Gurkensalat		€ 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
 Schwarzwälder Goldforellenfilet aus dem Würzbachtal Limettensoße Brokkoli Butterkartöffelchen		€ 21,80

VEGETARISCH

Quinoa-Küchlein Süßkartoffelstampf Grüner Salat	-vegan-	€ 13,80
 Blattspinat 2 Spiegeleier vom Seebacher Bauernhof Salzkartoffeln	-lactose- & glutenfrei	€ 11,80
Penne Rigate Waldfrische Pfifferlinge geschmolzene Kirschtomaten Parmesan		€ 15,80

**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-Chilli-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 € 13,80

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

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 Zitrontarte | 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.**

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.

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.**