

APERITIFEMPFEHLUNG

ERDBEER-SECCO

Wein trifft Erdbeere. Eine fruchtig-frische Kombination.
Baden-Badener Winzergenossenschaft

0,1 € 3,80

LOTTA

Granatapfellikör von der Schwarzwaldbrennerei Fies | 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

SPARGEL - BÄRLAUCH

Spargelflammkuchen | Spargel | Schwarzwälder Schinken | Käse 2/5/7/11 € 14,20

 **Bärlauchflammkuchen**
Bärlauchpesto | Kirschtomaten | Frühlingszwiebeln | Käse 2/7/5/11 € 13,80

Tagliatelle | **Spargelstücke** | glacierte Rinderrückenstreifen | Parmesan 2/5/7 € 15,90

Ur-Kappler Spargelessen“

Paniertes Schweinerückensteak | Spargelgemüse in Rahm | Schwenkkartoffeln 2 € 19,80

Kalbssteak mit Spargel | überbacken | Cognac-Pfeffer-Rahmsoße | Butterspätzle 2/7/5 € 28,80

Schwarzwälder Zwiebelrostbraten | **Tuniberger Stangenspargel** | Butterkartoffeln 10 € 29,80

Spargelragout

Weißer und grüner Spargel | hausgemachte Holzofenbrot-Serviettenknödel 10 € 14,80

Wir servieren Ihnen
Tuniberger
Bioland-Spargel

Portion Stangenspargel & Sauce Hollandaise mit



* Schwenkkartoffeln oder Pfannkuchen € 19,90

* Schwenkkartoffeln oder Pfannkuchen | Gemischte Schinkenplatte 5/10 € 23,80

* Ge grilltem Goldforellenfilet | Schwenkkartoffeln 3/7 € 26,80

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

SUPPE & CO

Spargelcremesuppe Spargelstücke Rahm	3	€ 6,80
Bärlauchcremesuppe Räucherlachsstreifen Bärlauchöl	3	€ 6,80
Tagessuppe Köstliches nach Laune des Küchenchefs	Inhaltsstoffe auf Nachfrage	€ 4,80
Unser Suppen-Trio		
Bärlauchcremesuppe Spargelcremesuppe Tagessuppe	Inhaltsstoffe auf Nachfrage	€ 7,20
Marinierte Spargelspitzen Frühlingssalat Schwarzwälder Schinken	2/3/7	€ 11,90
Salatteller Joghurtdressing	2/3/6	€ 4,80

KLASSIKER

Cordon bleu vom Kalb

gefüllt | Schwarzwälder Schinken | Bockshornklee-Bergkäse
Rahmsoße | Kartoffelkroketten 7/10 € 24,80

Schnitzel „Wiener Art“

Kraichgauer Landschwein | Pommes-Frites 4/10 (2 Schnitzel) € 15,20
(1 Schnitzel) € 13,00

Jägerschnitzel


Champignonrahmsoße | Speckböhnchen | hausgemachten Spätzle 7/10/11 (2 Rückensteaks) € 17,40
(1 Rückensteak) € 14,00

Rumpsteak vom Rimmelsbacher Hof

Röstzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes-Frites 7/10 € 25,90

oder

Cognac-Pfeffer-Rahmsoße | Pommes-Frites


 **Handgemachte Maultaschen** | Speck-Zwiebel-Schmelze
Bratenjus | Kartoffel-Gurkensalat 7/10 € 13,80

Schwarzwälder Goldforellenfilet | Limettensoße | Brokkoli | Butterkartoffelchen 7/10 € 24,90

VEGETARISCH

Falafel | Tomaten-Curry-Soße | Zucchini-paghetti | Cous-Cous-Minz-Salat 1/10 -vegan- € 14,80

Cous-Cous- Käse-Bratling | **Spargel- Frühlingsgemüse** 3/10 € 14,80

 Blattspinat | 2 Spiegeleier vom Seebacher Bauernhof | Schwenkkartoffeln 3/10/11 -lactose- & glutenfrei € 12,80

Käsespätzle | abgeschmälzt | Zwiebeln € 11,80

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



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.



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

Bärlauchcremesuppe | Bärlauchöl 3/10

Schwarzwälder Goldforellenfilet

Limettensoße | Brokkoli | Butterkartöffelchen 3/10

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesoße | Sahne 3/10

€ 32,80

MUMMELSEE-BURGER

Black Forest Burger (medium gebraten) 2/5/10

Rindfleisch vom Rimmelsbacher Hof | krosser Schwarzwälder Schinken

Tomate | Essiggurke | Rucola | Röstzwiebeln | Barbecue-Soße

€ 15,80

Veggie Burger 2/5/10

Krosser Kartoffelrösti | St.Albray-Käse | Blattsalat | Tomate | Rote Zwiebel n

Aubergine | Zucchini | Mayonnaise | Honig-Senf-Estragon-Dip

€ 14,80

Spanferkel-Burger 2/5/10

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

5/10

€ 9,90

„Gratinée“

Geräucherte Speckstreifen | Zwiebeln | Käse

5/10

€ 9,90

„Forelle“

Räucherforelle | Lauchstreifen | Käse | Meerrettichdip

5/10

€ 14,80

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

DAMIT SIE DEN KULINARISCHEN ÜBERSICHT BEHALTEN!

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

HEIMAT / VESPER



„Schwarzwälder Trio“

5/10

Bibeleskäs | Schwarzwälder Wurstsalat | knusprige Bratkartoffeln

€ 12,80



Schwarzwälder Wurstsalat | selbstgebackenes Holzofenbrot

5/10

€ 9,30

Straßburger Wurstsalat | selbstgebackenes Holzofenbrot

5/10

€ 9,90

Schwarzwälder Vespertürmchen



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

5/6/10

€ 13,50

Kinzigtäler Käsetürmchen



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

5/6/10

€ 13,80



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

5/6/10

€ 7,20

Folgen Sie uns auf

Facebook



INSTAGRAM



SÜSSE VERFÜHRUNG

Süßer Vanillecrepe | Erdbeerragout | Sahne

3/5/10

€ 5,80

Schoko-Duett | Schokokuchen | Eine Kugel Chocolate-Chips von Mövenpick

5/6/10

€ 4,80

Himbeerflammkuchen | weiße Raspelschokolade

5/6/10

€ 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.**

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

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.11 mit Geschmacksverstärker