

Unsere Schwarzwald Naturparkwirt Küche

& Take Away Angebot (mit **T** gekennzeichnet)
jeweils von 12:00 Uhr bis 13.45 Uhr & 18.00 Uhr bis 20:45 Uhr

Vorweg

Gebratenes Wildschweinfilet kalt aufgeschnitten |
Salat von Zitrusfrüchten | Granatapfel |
Gelbe Beete Carpaccio | Preiselbeer-Portweindip € 12,90

Feldsalat | Croutons | gerösteter Speck **A, J** € 8,80 **T**

Schwarzwald **Vorspeisen TAPAS** € 13,80
mit 3 Schälchen & 1 Süppchen pro Person

Suppen

„**Oxtail Clear**“
Klare Ochsenschwanzsuppe | Madeira | Einlage € 7,80

Rote Beete-Süppchen |
Zimtapfel | geriebener Meerrettich (*vegan*) € 7,90

Heimatküche

Fisch

Ganze gebratene Schwarzwaldforelle | Mandelbutter |
Winterliches Wurzelgemüse | Kräuterkartoffele A, H € 23,80

Vegetarisch/ Vegan

Süßkartoffel- Hirse- Kuchle | Gemüse- Jus |
Winterliches Wurzelgemüse | Kräuterkartoffele € 18,90 **T**

Fleischgerichte

Kalbschnitzel natur gebraten | Pfefferrahmsauce |
Edelpilze | Kartoffelstampf H, I € 25,60 **T**

Ragout vom heimischen Reh | Preiselbeeren |
Würzrotkraut | hausgemachte Spätzle A, C € 26,90

Kerniger, heimischer Jungbullen-Rücken | Rotwein-Jus |
Wurzelgemüse | Schupfnudeln A, C, I € 32,00 **T**

Gebratene Barberie Entenbrust | Orangensauce |
Würzrotkraut | Kartoffelstampf H, I € 29,00

Muggenbrunner- Weiderind- Burger A, C, H
BBQ- Dip | Bergkäse | Bacon | Salat | Pommes € 18,80 **T**

Langenbachtaler- VEGI- Burger A, C, H
Vollkorn-Gemüse Patty | Wildkräuter- Dip | Salat
Süßkartoffelpommes € 17,80 **T**

Vesperkarte von 12:00 Uhr bis 20:45 Uhr

Tagessuppe		€ 5,80
Petersilienwurzelsüppchen		€ 7,50
Winterlicher Beilagensalat i,j		€ 7,80 T
Badische Käse Knöpfe Röstzwiebeln A,C,H		€ 14,80 T
Vegane Pasta Wintergemüse Pilze Kräuter Pesto A		€ 14,80 T
Wurstsalat mit oder ohne Käse Brot oder mit Brägel A, J, H		€ 10,80 T € 14,80 T
Qualivo-Schweinerücken Steak oder Truthahnbrust-Steak mit Kräuterbutter Pommes H,i		€ 18,80
Rumpsteak 190g Kräuterbutter Pommes Dip H,i		€ 24,80
Paniertes Schweineschnitzel Pommes Dip A,C		€ 16,50 T
Weiderind- Bratwurst Röstzwiebeln Jus badische köpfe	A,C,H,i	€ 15,50 T



Flammkuchen

(alle Flammkuchen sind als **Take Away** erhältlich)

Elsässer Flammkuchen original geräucherter Speck, Zwiebel, Schnittlauch	A, H	€ 12,90
Elsässer Flammkuchen „Münster“ geräucherter Speck, Zwiebel, Münsterkäse, Schnittlauch	A, H	€ 12,90
Flammkuchen „Vegetarisch“ Champignons, Tomaten, Lauchzwiebeln, Sauerrahm	A, H	€ 11,50
Flammkuchen „Vegan“ Champignons, Tomaten, Lauchzwiebeln, Soja	A, F	€ 11,50
Flammkuchen mit Bratapfel und Marzipan	A, H	€ 12,90
Flammkuchen "Crevettes" Garnelen, Champignons, Knoblauch, Kräuter	A, B	€ 14,50
Flammkuchen "Heidelbeere"	A, H	€ 13,90

Unsere Schwarzwälder Dessertempfehlungen

Apfelstrudel mit Vanilleeis	c, H	€ 6,90
Schoko- Lebkuchen- Mousse im Weinglas	c, H	€ 7,80
Amaretto- Halbgefrorenes Nuss- Brownie Brombeer- Söble	A, C, G, H	€ 9,60

.....fragen Sie auch nach unserer **Eis Karte**
& unser **Kuchen & Torten** Angebot!



die Heimat neu genießen:
mit den Schwarzwald **Tapas**



Erleben Sie unsere typischen Schwarzwald-Gerichte als kleine Portionen. Wir servieren Ihnen wahlweise

5 Tappas für 32 € pro Person
oder „**all you can eat**“ für **39 €** pro Person.

Lassen Sie sich überraschen.

Ab 2 Personen mit Voranmeldung am Vortag.

Sie sind mit **ABSTAND UNSERE BESTEN** Gäste.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Familie Albiez und Familie Bock mit Team