

Frank Weilachers 33 Kilometer Menü

*Mousse und Croustillant von der Liebelsberger Gans,
Quitten und Honig-Brioche*

☆☆☆

*Kürbis-Velouté
mit Lachs-Tatar auf Röstbrot*

☆☆☆

*Hirschrücken an Hagebuttensauce,
Nusskrokant, Pastinaken, schwäbische Kürbisknöpfe*

☆☆☆

*Gebrannte Kastaniencreme mit eingelegter Trollinger-Birne,
Frischkäsecreme, Birnen-Sorbet*

Menüpreis € 48,00

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

NATURPARK-
WIRTE



Schmeck den  Schwarzwald

Traditionell und Regionale Küche

Tannengeräuchertes Bachforellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	1 Filet	€ 10,-
	2 Filets	€ 14,-
Lachsforellenfilet auf Lauchgemüse mit Kräuterschaum und Kartoffelchen		€ 21,-
		€ 18,-*
Knackige Blattsalate in Joghurtdressing mit sautierten Putenbruststreifen		€ 12,-
Hirschragout in Trollinger geschmort mit Waldpilzen, Semmelknödel und buntem Salatteller		€ 21,-
		€ 18,-*
Geschnetzeltes Schweinelendchen in Cognacsahne, dazu Spätzle vom Brett und Blattsalate		€ 20,-
		€ 17,-*
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Maultäschle, Spätzle und Blattsalate		€ 24,-
		€ 21,-*
Schwabenteller (Lendchen mit Rahmchampignons, Röstzwiebeln und Käsespätzle), dazu Blattsalate		€ 21,-
		€ 18,-*
Rückensteak vom Landschwein mit Knoblauchbutter und Röstkartoffeln dazu bunter Salatteller		€ 18,-
		€ 15,-*
Gesottenes Ochsenfleisch an Meerrettichsauce mit Wirsinggemüse und Boullion-Kartoffeln		€ 17,-
		€ 14,-*

* die so gekennzeichneten Gerichte servieren wir Ihnen auch als kleinere Portion
~ für Herzhaft-Deftiges empfehlen wir Ihnen unsere Vesperkarte ~

Vorspeisen

Kleiner Eintopf von Meerwassergarnelen und Heilbutt,
Galgantwurzel, Kokosmilch € 17,-

Rehnüsschen, Quitten, Rosenkohlblätter,
violette Kartoffeln € 17,-

Suppen

Unsere Suppe des Tages € 10,-

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Maultäschle € 8,50

Samtsüppchen von Schwarzwurzeln,
gerollte Maishühnchen-Maultäschle € 10,-

Hauptgerichte

Weißes Welsfilet und Jacobsmuscheln, € 25,-
Limoncello-Currysauce, Gemüsefrikassé, gebackene Reisbällchen € 22,-*

Liebelsberger Perlhuhn auf Kürbis-Risotto, € 25,--
Gewürzjus, Marktgemüse € 22,-

Rehrücken an Vogelbeerenjus, Rosenkohl, € 28,-
Pastinaken, gefüllter Pilzcrêpe € 25,-*

Rinderfilet und Kalbsbäckchen, BBQ-Pfeffersauce, € 30,--
Schwarzwurzeln, Kartoffel-Forme d' Ambert-Gratin € 27,-

* die so gekennzeichneten Gerichte servieren wir Ihnen auch als kleinere Portion

Unsere Dessertauswahl

Gemischtes Eis	ohne Sahne	€ 5,--
	mit Sahne	€ 5,50
Tagesdessert vom Menü		€ 11,-
Sorbetteller mit Früchten		€ 10,-
Geeister Frankfurter Kranz mit Mohn, Vanille, Amarena-Kirschen, Quitten-Gin-Sorbet		€ 11,-
Dattel-Nougat-Raviolis in lauwarmer Zimtmilch, Ananas, Nuss-Crunch, Blutorangen-Sorbet		€ 11,-

Unsere Weinempfehlung

2016er Edition Frey		
Grauer Burgunder, trocken		
Weingut Florian Dreher		€ 20,50
1 Glas 1/8 l		€ 3,40
2015er Edition Frey		
Spätburgunder Rotwein, trocken		
Weingut Florian Dreher		€ 23,50
1 Glas 1/8 l		€ 3,90

Unser Wein des Monats

2015er Spätburgunder *		€ 29,-
Gutswein, trocken		
Weingut Schloss Eberstein, Gernsbach		
Glas 1/8 l		€ 5,00

Für Allergiker bieten wir Ihnen eine gesonderte Karte
mit den deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffen