

Frank Weilachers 33 Kilometer Menü

*Süppchen von Bärlauch
mit Rehmaultäschle*

☆☆☆

*Saiblingsfilet auf cremigem Spitzkohl,
leichtem Senfschaum*

☆☆☆

*Landhuhnbrust und Schweinelendchen,
rotes Zwiebelconfit, Blumenkohl,
Kräuterschupfnudeln*

☆☆☆

*Gebackener Hefeknödel, Tannenhonigmousse, geliertes Apfelsüppchen,
Apfel-Holunderblütensorbet*

Menüpreis € 51,00

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

Feines vom Spargel, Fjordforelle,
Maracuja-Tomatenconfit € 17,-

Croustillant von der Freilandente,
Spinat-Risotto, Gorgonzola, Orangengel € 15,-

Suppen

Unsere Suppe des Tages € 10,-

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Maultäschle € 8,50

Samtsüppchen vom Spargel,
Tortelli mit Ochschwanzfüllung € 10,-

Hauptgerichte

Iffezheimer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
Butter und Kartoffelchen oder Pfannkuchen € 23,-
€ 20,-*

mit gemischten Schinkenbeilage € 26,-
€ 23,-*

mit kleinem Wiener Schnitzel € 28,-
€ 25,-*

mit Lachsforelle € 27,-
€ 24,-*

Iffezheimer Stangenspargel mit gekochten Schinken,
Haselnussahne und Bergkäse überbacken, Pfannkuchen € 27,-
€ 24,-*

Kalbsrückensteak an Morchelrahm mit Frühlingsgemüse
und Kartoffel-Bergkäsekissen € 26,-
€ 23,-*

Rinderfilet an Pfefferrahmsauce, Marktgemüse
und Schupfnudeln € 30,-
€ 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,-
Marinierte Erdbeeren mit Grand Marnier, Vanilleeis und Sahne		€ 8,50
Gefüllte Schokoladen Praline an Rhabarber und Erdbeeren Minzsauce, Waldmeister-Erdbeereis		€ 11,-

Unsere Weine Edition Frey

2017er Edition Frey		
Grauer Burgunder, trocken		
Weingut Florian Dreher		€ 20,50
Glas 0,1 l		€ 3,--
2015er Edition Frey		
Spätburgunder Rotwein, trocken		
Weingut Florian Dreher		€ 23,50
Glas 0,1 l		€ 3,30

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