

Apero Empfehlungen

Sanbitter mit Orangensaft und Eis (Alkoholfrei) 3,70
Ein Glas **Rieslingsekt** Hausmarke pur /mit einem Schuss
Cassislikör 0,1 Ltr 4,70

Lillet Wild Berry

Schweppes Russia Wild Berry | Lillet | Beeren
0,2 Ltr 5,90

Bierspezialitäten

Waldhaus Ohne Filter „naturtrüb“ feinherb 0,3 l Fl.
3,00

Waldhaus Dunkel vom Fass malzig Süffig 0,3 l 3,00

Geistreich

Edelbrennerei Vallendar „Big Nut“ Haselnuss Spirituose
Feines Nussaroma 40 % 2 cl 3,90

Weinempfehlungen

2017 **Nacker Müller Thurgau** Weingut Clauß
0,75 l Flasche 21,80 | offen 0,1 l 3,50 0,25 l 7,40

2015 er **Freiburger Sauvignon Blanc**

Weißwein Bio Weingut Landmann Trocken
0,75 l Flasche 27,50 | offen 0,1 l 4,60 0,25 l 9,20

2015 er **Malterdinger Bienenberg**

Spätburgunder trocken Antiqua
0,75 l Flasche 23,50 | offen 0,1 l 4,50 0,25 l 7,90

2014er **Ripassa Valpolicella Superiore,**

Rotwein, „kleiner Amarone“, Familie Zenato
0,75 l Flasche 34,50 | offen 0,1 l 5,30 0,25 l 11,50



Naturpark Gerichte: Zutaten größtenteils aus der
Region

Unser Saisonmenü

Badischer Feldsalat mit Balsam-Dressing

Gebratene Dachsberger Geflügelleber | Apfelstücke
2017 Nacker Müller Thurgau Weingut Clauß

und / oder

Gebratene Riesengarnele

Blattspinat | Nüdele | Krustentiersoße
2015 Freiburger Sauvignon Blanc

Kalbsmedaillons mit frischen Pfifferlingen in Sahnesoße

Marktgemüse | Knöpfe

oder

Rehmedaillons aus der Keule | Wachholdersoße

frische Pilze | Rotkraut | hausgemachte Knöpfe

2015 Malterdinger Bienengarten Spätburgunder trocken

oder

2014 Ripassa Valpolicella

Saisonaler Dessertteller

mit Bratapfelkompott, Grießflammerie und Vanilleeis

2017 Laufener Altenberg Muskat Ottonel

oder

1 Glas 2 cl. Vallendar „Big Nut“ Haselnuss-Spirituose

4 Gang Menü komplett 41,50

4 Gang Weinmenü (je 1 Glas Wein 0,1 l) 55,50

Oder

3 Gang Menü 36,50

3 Gang Weinmenü (1 Glas Wein 0,1 l) 45,50

unsere Menüs

können sie gerne ohne Aufpreis abändern:
Flädlesuppe oder Cremesüppchen statt Salatteller

Unser Menü 1

Salatteller der Saison

Cordon Bleu vom „Qualivo“-Schweinerücken

(gefüllt mit Schinken und Käse)

Glasierte Karotten | Kräuterkartoffeln

Herbstlicher Dessertteller

Bratapfelkompott | Grießflammeri | Vanilleeis

25,80

Unser Menü 2

Salatteller der Saison

gebratenes Lachsfilet und Riesengarnelen

Blattspinat | feine Nüdele | Krustentiersoße

Herbstlicher Dessertteller

Bratapfelkompott | Grießflammeri | Vanilleeis

32,80

Unser Menü 3

Salatteller der Saison

Medaillons vom „Qualivo“-Schweinefilet

frische Pfifferlinge in Sahnesoße

Marktgemüse | hausgemachte Knöpfle

Herbstlicher Dessertteller

Bratapfelkompott | Grießflammeri | Vanilleeis

33,80



zum Anfang

zu den Vorspeisen servieren wir
hausgebackenes Steinofenbrot und Aufstrich



Salatteller der Saison
wahlweise aus der Küche oder vom Buffet

4,90



als Hauptgang / vom Buffet

9,90



Rote Beete Carpaccio

Mariniert mit Zwiebeln, Meerrettich
kaltgepresstem Sonnenblumenöl badischem Balesamessig

5,80



mit Monteziego „Ziegenfrischkäse“ Quittenchutney

8,90



Badischer Feldsalat | Balsam-Apfel Dressing

Speck und Croutons 6,90

gehacktem Ei 7,20

gebratener Geflügelleber vom Dachsberger Gockel

Apfelstücken | Quittenchutney 8,30

zum Löffeln



Badische Flädlesuppe mit Gemüsewürfel

4,40



Unser rassiges Kürbissüpple vom Hokkaidokürbis

5,50

mit gebratener Riesengarnele

7,20



Kein Fleisch

Gebackener Hokkaido – Kürbis

Polenta | Passionsfrucht – Kokosnuss – Espuma (Schaum)

13,80

Frische Herbstpilze in Sahnesoße

hausgemachte Landbrotknödel

13,80

Herbst Risotto

cremiger Risotto | Hokkaido - Kürbis | alter Bergkäse | Kürbiskernöl

14,80

Teich und Meer



gebratenes Forellenfilet | Lachsforellenfilet

Saisonsalate der Saison

14,30



gebratenes Forellenfilet | Mandelbutter

Blattspinat | Stühlinger Dampfkartoffeln

16,80

gebratenes Lachsfilet | Riesengarnelen

Blattspinat | feine Nüdele | Krustentiersoße

23,90

Wild- Gerichte



Herzhaftes Rehragout | Burgunder-Wildsoße

frische Pilze | Preiselbeerbirne
Apfelrotkraut | hausgemachte Knöpfle

17,80



Rehschnitzel aus der Keule | Burgunder-Wildsoße

frische Pilze | Preiselbeerbirne
Apfelrotkraut | hausgemachte Knöpfle

26,80

Weide & Stall



Medaillons vom „Qualivo“Schweinefilet

frische Pfifferlinge in Sahnesoße
Marktgemüse | hausgemachte Knöpfle
18,80



Schweinerückensteak vom „Qualivoschwein“

Burgunderjus | buntes Karottengemüse
Landbrotknödel
15,80

Cordon Bleu vom Kalb

(gefüllt mit Schinken und Käse)
Pommes Frites
18,80



Gebratene Brust vom Dachsberger Landgockel

(Freilandhaltung, genfreies und Medikamentenfreies Futter)
Burgunderjus
gebackener Hokkaidokürbis | Polenta
18,80

Rinderfiletsteak unter der Kräuterkruste

Burgunderjus
Marktgemüse | cremiges Risotto
27,80

Entrecote vom Angusrind

Pfefferrahmsoße
Marktgemüse | Kräuterkartoffeln
20,80

Lieber Gast,

Wir versuchen nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet.

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,

4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,

9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle Bezüglich der Allergenen Stoffe erhalten sie auf Wunsch eine separater Speisekarte