

### **Apero Empfehlungen**

**Sanbitter** mit Orangensaft und Eis ( Alkoholfrei) 3,70

Ein Glas **Sekt Gelderman Rosé** 0,1 Ltr 5,20

#### **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

**2015er Binzener Sonnhole Weißburgunder**

Kabinett trocken, Weingut Huck Wagner  
fruchtige Fülle, im Duft nach Apfel, Birne, Limone  
0,75 l Flasche 22,90 | offen 0,1 l 3,80 0,25 l 7,90

**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 Efringer Weissburgunder Weingut Huck Wagner

\*\*\*

#### **Kalbsmedaillons mit Burgundersoße**

rahmiges Wirsinggemüse

Bamberger Hörnle (alte Kartoffelsorte)

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**

## **Frische badische Freilandgänse knusprig gebraten**



### **kleine Portion gebratene Martinsgans**

mit Bratapfel, Pflaumen,  
Apfelrotkraut und Kartoffelklöße,  
kleine Teller-Portion 22,20



### **große Portion gebratene Martinsgans**

mit Bratapfel, Pflaumen,  
Apfelrotkraut und Kartoffelklöße 26,60



### **1 ganze gebratene Martinsgans**

gefüllt mit Brot, Apfel, Rosinen und Kräutern,  
Bratapfel, Maronen, Pflaumen,  
Apfelrotkraut und Kartoffelklöße,

Auf Vorbestellung je nach Größe, 4 bis 6 Personen pro Pers. 29,70

### **Unser Menü 1 "Gänsemenü"**

Salatteller der Saison

\*\*\*



### **kleine Portion gebratene Martins – Gans**

garniert mit Bratapfel, Pflaumen,  
Apfelrotkraut und Kartoffelklöße,

\*\*\*

Herbstlicher Dessertteller

Bratapfelkompott | Grießflammerie | Vanilleeis  
32,80

### **Unser Menü 2**

Salatteller der Saison

### **gebratenes Lachsfilet und Riesengarnelen**

Blattspinat | feine Nüdele | Krustentiersoße

Herbstlicher Dessertteller

Bratapfelkompott | Grießflammerie | Vanilleeis  
32,80

zum Anfang

zu den Vorspeisen servieren wir  
hausgebackenes Steinofenbrot und Aufstrich



**Salatteller der Saison als Vorspeise  
wahlweise aus der Küche oder vom Buffet**

4,90



**als Hauptgang / vom Buffet**

9,90



**Rote Beete Carpaccio**

mariniert mit Zwiebeln, Meerrettich  
kaltgepresstem Sonnenblumenöl und badischem Balesamessig

5,80



mit Monteziogo „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



#### **Herbstliches, rahmiges Wirsinggemüse**

Bamberger Hörnle (alte Kartoffelsorte)

13,80

#### **Frische Herbstpilze in Sahnesoße**

hausgemachte Landbrotknödel

13,80

#### **Herbst Risotto**

cremiger Risotto mit altem Bergkäse

Hokkaido - Kürbis | Kürbiskernöl

14,80

### Teich und Meer



#### **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



### **Schweinerückensteak vom „Qualivoschwein“**

Karottengemüse | hausgemachte Landbrotknödel

15,80

### **Cordon Bleu vom Kalb**

(gefüllt mit Schinken und Käse)

Pommes Frites

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