



Naturpark Gericht, Zutaten aus der Region
größtenteils direkt vom Erzeuger

Aperitif-Empfehlungen:

Unser Tipp für Biertrinker oder als Aperero



Waldhaus „ohne Filter“ naturtrüb, fein herb 0,3l Fl. 3,00

ein Glas Rieslingsekt pur oder
mit einem Schuß Erdbeerlikör 0,1 Ltr 4,70

Sanbitter mit Orangensaft und Eis (Alkoholfrei) 3,70

„Erdbeer - Tonic“ Erdbeerlikör von Etter, Henry Tonicwater
frische Erdbeere, Minze, Eis 5,50

Unsere Weinempfehlung:

2017 Alde Gott „Rivaner & Riesling“

fruchtig, spritziger Frühlingswein-Cuvée trocken. 0,75 l 19,20
im offenen Ausschank 0,1l / 3,60 0,25 l 6,80

Weingut Engelhof

2015er Hohentengener Chardonnay 0,75 l 23,30

Exotische Fruchtnote ohne Holz

im offenen Ausschank 0,1 | 4,1 0,25 l 8,20

2016er Grüner Veltliner „Axpoint“ 0,75 l 27,50

Weingut Gritsch Mauritiushof Wachau Österreich

aus Steilterrassenlage, würzig, mineralisch,

im offenen Ausschank 0,1 | 4,80 0,25 l 9,30

2015 er Barbera D`Asti Lavignone

D.O.C.G. Denominazione di Origine, Controllata e Garantita

Rubin bis granatroter, ausdrucksvoller Duft,

der an Weichselkirschen erinnert, delikates Bukett, 0,75 l 29,50

im offenen Ausschank 0,1l 5,20

im offenen Ausschank 0,25 l 9,80

Unser Saisonmenü & die passenden Weine

Salat von Biospargeln mit Olivenöl-Vinaigrette

Frühlingsalat und Pinienkerne

oder

**Frühlingsalat mit Räucherlachsrose
und Dillsensoße**

2017 Alde Gott „Rivaner & Riesling“

**Gebratene Riesengarnelen & Jacobsmuschel
mit Krustentiersoße und Nüdele**

2015er Hohentengener Chardonnay

Medaillons vom Qualivo-Schweinefilet

frischer Bio-Spargel

Sc. Hollandaise und Kartoffeln

2016er Grüner Veltliner Ried“Axpoint“

Weingut FJ Gritsch, Spitz Österreich

oder

Rinderfilet-Tournedo mit Bärlauchkruste

Marktgemüse | Burgunderjus,

Gratin-Kartoffeln

2015 er Barbera D`Asti Lavignone

Saisonaler Dessertteller

2015 Muskat Otonell

als 4 Gang Menü mit 4 * 0,1 cl passender Wein 55,50

als 4 Gang Menü ohne Wein 41,50

als 3 Gang Menü mit 3 * 0,1 cl passender Wein 45,50

als 3 Gang Menü 36,50

unsere Menüs

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

Unser Menü 1 25,80

Salatteller der Saison



Cordon Bleu vom Schweinerücken
vom Qualivoschwein (gefüllt mit Schinken und Käse)
glasierte Karotten | Kräuterkartoffeln

Frühlings-Dessertteller mit Mousse au Chocolat
frische Erdbeeren | Vanilleeis

Unser Menü 2 31,80

Salatteller der Saison

pochiertes Lachsfilet, Zanderfilet und Riesengarnelen
auf Blattspinat | feine Nüdele | Kräutersoße

Frühlings-Dessertteller mit Mousse au Chocolat
frische Erdbeeren | Vanilleeis

Unser Menü 3 32,80 „Spargelmenü

Salatteller der Saison



frischer Badischer Biospargel
Kratzede | Sc. Hollandaise
Kartoffeln | gekochter Schinken

Frühlings-Dessertteller | mit Mousse au Chocolat
frische Erdbeeren | Vanilleeis

zum Anfang



Salatteller der Saison als Vorspeise

mit unserem hausgebackenem Steinofenbrot



4,90

Salatteller der Saison als Hauptgang /vom Buffet

mit unserem hausgebackenem Steinofenbrot

8,90

Saisonsalat mit Räucherlachsrose

frische Saisonsalat | Räucherlachs | Dillsenfsoße

8,50

Salat von Biospargeln mit Olivenöl-Vinaigrette

Frühlingsalatgarnitur, Pinienkerne

8,90

zum Löffeln

Flädlesuppe mit Gemüsestreifen



4,40

Bärlauch - Kartoffelsuppe

mit gebratener Riesengarnele

5,30

6,80

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken als Einlage

5,50

Badischer Bio-Spargel vom Spargelgut

Landmann in Freiburg

Portion frischer Bio-Spargel 300g

mit Kratzede, Sauce Hollandaise, Kartoffeln

23,30

mit Olivenöl, Cocktailtomaten, Pinienkerne
und Frühlingszwiebeln, Dampfkartoffeln



23,80

mit Olivenöl, Cocktailtomaten, Pinienkerne, Frühlingszwiebeln
und Parmesan überbacken, Dampfkartoffeln

24,40

2 Medaillons vom Qualivo Schweinefilet, Spargel
Hollandaise und Kartoffeln

26,80


Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir:

einen Schinkenteller mit rohem und gekochtem Schinken 5,80

Portion Räucherlachs 7,20 | ein kleines Kalbsteak (120 G) 8,80


kleines Rinderfilet (120 g) 11,80

kein Fleisch

Gemüseteller: frisches Saisongemüse mit Bio Spiegelei
dazu gibt's Salzkartoffeln und Sauerrahmdip  13,80

Teich & Meer

gebratenes Forellenfilet | Lachsforelle
mit frischen Salaten  14,30

frisches Forellenfilet mit feiner Mandelbutter
Blattspinat | Dampfkartoffeln  16,80

pochiertes Lachsfilet, Zanderfilet und Riesengarnelen
auf Blattspinat | feine Nüdele | Kräutersoße 23,90

Weide & Stall

zartes Cordon Bleu vom Kalb
(gefüllt mit Schinken und Käse) Pommes Frites 18,80

Medaillons vom Qualivoschwein
mit frischen Pilzen | hausgemachte Knöpfle
Marktgemüse  16,80

gebratene Brust vom Dachsberger Landgockel
Burgunderjus mit Spargelragout Kartoffeln
Geflügelhof Ebner Dachsberg | Offenstall | genfreies | Medikamentenfreies | regionales Futter  19,80

Saftiges Entrecote vom Angusrind
Pfefferrahmsoße
Marktgemüse | Kräuterkartoffeln 20,80

Rinderfiletsteak mit Bärlauchkruste
Burgunderjus
Marktgemüse | Gratin Kartoffeln 26,80

* alle Preise in € , inklusive Mehrwertsteuer *

Falls Sie Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie bitte mit
unserem Service und oder verlangen Sie bitte unseren Allergen-Ordner.
Dankeschön.