

Apero Empfehlungen

Sanbitter mit Orangensaft und Eis (Alkoholfrei) 3,70

Apfelsecco von eigenen Boskoop Äpfel 0,1 Ltr 3,90

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

Bartelshof „Pflümliwasser“ Zwetschenwasser
mindestens 25 Jahre alt 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 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 Erzinger Spätburgunder Rotwein Trocken

Weingut Lorenz und Corina Keller

Spätburgunder mit Aromen von dunklen Beeren und
gerbstoffgestützter Nachhaltigkeit

0,75 l Flasche 24,80 | offen 0,1 l 4,40 | 0,25 l 8,50

9130 2013er Amarone Classico il Sestante

D.O.C.G .Ein warmer samtiger Geschmack
mit feinem ausgeglichenem Bukett

0,75 l Flasche 45,50 | offen 0,1 l 8,50 0,25 l 15,50



Naturpark Gerichte:

Zutaten größtenteils aus der Region

Unser Saisonmenü

**Badischer Feldsalat
mit Balsam-Dressing**

gebratene Dachsberger
Geflügelleber | Apfelstücke

und / oder

Gebratene Riesengarnele

Blattspinat | Nüdele |
Krustentiersoße

**Zarte Kalbsmedaillons
mit Morchelrahmsoße**

Marktgemüse
hausgemachte Knöpfle

oder

**Brust vom Dachsberger
Landgockel**

Burgunderjus | Linsengemüse
Riesling-Schaum | hausgemachte
Knöpfle

Saisonaler Dessertteller

Salat von Zitrusfrüchten |
Grand Marnier – Creme
Blutorangensorbet

4 Gang Menü komplett 41,50

oder

3 Gang Menü 36,50

Die passenden Weine

2017er Nacker Müller Thurgau
Weingut Clauß

2015er

Efringer Weissburgunder
Weingut Huck Wagner

2015er Erzinger Spätburgunder
Rotwein trocken
Weingut Lorenz Keller

oder

2013er Amarone Il Sestante ,
Della Valpolicella

2017er Laufener Altenberg
Muskat Ottonel, Dessertwein

oder

25 Jahre altes „Pflümliwasser
1 Glas 2 cl

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

Oder

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



Bei unseren Menüs

***können sie gerne ohne Aufpreis abändern:
Flädlesuppe oder Cremesüppchen statt Salatteller
Feldsalat statt Salatteller Aufpreis 2,00***

Sonstige Beilagen-Änderungen / Sonderwünsche Aufpreis 1,50 /2;00

Unser Menü 1

Salatteller der Saison



Schweinerückensteak mit Burgundersoße

Karottengemüse | Kräuterkartoffeln

Salat von Zitrusfrüchten | Grand Marnier – Creme
Blutorangensorbet

25,80

Unser Menü 2

Salatteller der Saison



gebratenes Lachsfilet und Riesengarnelen

Blattspinat | feine Nüdele | Krustentiersoße

Salat von Zitrusfrüchten | Grand Marnier – Creme
Blutorangensorbet

32,80

Unser Menü 3

Salatteller der Saison

Medaillons vom Qualivo Schweinefilet

Frische Pilze in Sahnesoße

Marktgemüse | hausgemachte Knöpfe

Salat von Zitrusfrüchten | Grand Marnier – Creme
Blutorangensorbet

33,80

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 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



Petersilienwurzel Cremesuppe 5,50

Kräutercrostini

Kein Fleisch



Saisonaler Gemüseteller

Frisches Marktgemüse | Kartoffeln | Bio Spiegelei

13,80

Wangemer Bio-Linsengemüse

Riesling-Espuma | hausgemachte Knöpfle

13,80

Teich und Meer



gebratenes Forellenfilet | Mandelbutter

Blattspinat | Stühlinger Dampfkartoffeln

16,80

gebratenes Lachsfilet | Riesengarnelen

Blattspinat | feine Nüdele | Krustentiersoße

23,90

Weide & Stall

Schweinerückensteak vom „Qualivoschwein“

Karottengemüse | Kräuterkartoffeln

15,80

Brust vom Dachsberger Landgockel

Burgunderjus | Linsengemüse

Kräuteressig-Schaum | hausgemachte Knöpfele

18,80

Cordon Bleu vom Kalb

(gefüllt mit Schinken und Käse) | Pommes Frites

18,80

Rinderfiletsteak unter der Kräuterkruste

Burgunderjus | Marktgemüse | Gratin Kartoffeln

27,80

Entrecote vom Angusrind

Pfefferrahmsoße | Marktgemüse | Kräuterkartoffeln

20,80

Beilagen-Änderungen / Sonderwünsche Aufpreis 1,50 /2;00

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 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