

von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr  
from 12:00 p.m. to 1:45 p.m. and from 6:00 p.m. to 8:30 p.m.

## Vorspeisen | Suppen

Starters | Soups

*Vegan* Kleiner gemischter Salatteller | Hausdressings |

Croutons | Sprossen A, J, H, L, 11 € 7,90

Vegan Small salad plate | dressings | croutons | sprouts

Melonen-Feta-Salat | Wildschinken | Bruschetta |

Cashewcreme | Wildkräutersalat A, E, F, H, L € 14,90

Melon feta salad | wild ham | bruschetta |

cashew cream | wild herb salad

Kräutercremesuppe | Blätterteig-Gebäck |

Rucola-Walnuss-Pesto A, F, H, i € 7,50

Cream of herb soup | puff pastry pastries |

rocket and walnut pesto

## Naturparkwirt-Empfehlungen

Nature Park host-recommendations

Kalbsrückensteak | zweierlei Saucen | gebratene Pfifferlinge | Blumenkohlcreme |

Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse | Spätzle A, i € 32,90

Veal saddle steak | two kinds of sauce | fried chanterelles | cauliflower cream |

sugar snap peas-tomato vegetables | spaetzle

Medaillons vom Hirschrücken | Jus | Erdbeer-Chutney | Blumenkohlcreme |

Rüben-Gemüse | Pommes Macaire A, C, G, i € 34,60

Medallions of saddle of venison | jus | strawberry chutney | cauliflower cream |

turnip greens | Macaire fries

Gebratenes Schwarzwälder Lachsforellenfilet | Zitronengras-Sauce | Erdbeer-Chutney |

Forellen-Kaviar | Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse | Basmatireis A, B, D, G, i € 26,90

Fried salmon trout fillet | lemongrass sauce | strawberry chutney | trout caviar |

sugar snap peas-tomato vegetables | basmati rice

*Vegan* Fruchtiges Berglinsencurry | Kräuterseitling im Kichererbsen-Mantel | Pinienkerne |

gegrillte Wassermelone | Gebackener Rucola A, F, H, i € 22,50

Vegan Fruity mountain lentil curry | king oyster mushroom in chickpea coating | pine nuts |

grilled watermelon | baked rocket

Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.  
Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für Um-/ Nachbestellungen berechnen wir € 2,-

We charge € 2,- for reorders/re-orders

von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr und 18.00 Uhr bis 20.00 Uhr  
from 12:00 p.m. to 1:30 p.m. and from 6:00 p.m. to 8:00 p.m.

## Waldküchen Menü

Forest cuisine menu

### Vorspeise | Starters

Wildschinkenröllchen | Melonen-Feta-Salat | Bruschetta |  
Cashewcreme | Wildkräutersalat A, E, F, H, L  
Wild ham rolls | melon feta salad | bruschetta | cashew cream |  
wild herb salad

\*\*\*

### Suppe | Soups

Kräuter-Creme-Suppe | Auberginen-Tatar | Parmesanchip A, F, G, H, I  
Herb cream soup | eggplant tartare | parmesan chip

\*\*\*

### Zwischengang | Intermediate course

Gebratenes Schwarzwälder Lachsforellenfilet | Kaviar | Kirschtomate |  
Gurken-Dill-Gemüse | Kartoffel-Kruste A, D, H, I  
Fried Black Forest salmon trout fillet | caviar | cherry tomato |  
cucumber and dill vegetables | potato crust

\*\*\*

### Hauptgang | Main course

Medaillons vom Hirschrücken | Jus | Erdbeer-Chutney | Blumenkohlcreme |  
Zuckerschoten-Gemüse | Pommes Macaire C, G, I  
Medallions of saddle of venison | jus | strawberry chutney | cauliflower cream |  
sugar snap peas vegetables | Macaire fries

\*\*\*

### Dessert | Dessert

Erdbeer-Basilikum-Sorbet | Schokoladen-Segel |  
Minze | Rhabarbersüppchen  
Strawberry and basil sorbet | chocolate sails |  
mint | rhubarb soup

3-Gang-Menü mit Suppe | Hauptgang | Dessert € 43,-

3-course menu with soup | main course | dessert € 43,-

3-Gang-Menü mit Vorspeise | Hauptgang | Dessert € 49,-

3-course menu with starter | main course | dessert € 49,-

4-Gang-Menü ohne Zwischengang € 55,-

4-course menu without intermediate course € 55,-

Alle 5 Gänge € 69,-

All 5 courses € 69,-

Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.  
Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für Um-/ Nachbestellungen berechnen wir € 2,-

We charge € 2,- for reorders/re-orders

von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr  
from 12:00 p.m. to 1:45 p.m. and from 6:00 p.m. to 8:30 p.m.

## Notschrei-Klassiker

“Notschrei“-Classics

*Vegan* Großer gemischter Salatteller |  
gebratene Pfifferlinge | Melone <sup>A, H, i, J, 11</sup> € 17,40  
Vegan Large mixed salad plate | fried chanterelles | melon

*Vegan* \* Vegane Pasta  
Dinkel-Nudeln | Kräuter-Pesto | Sonnenblumenkerne | Räuchertofu |  
Trockentomaten | Staudensellerie <sup>A, H</sup> € 17,90  
\*Vegan pasta  
Spelt pasta | herb pesto | sunflower seeds | smoked tofu |  
dried tomatoes | celery | dried tomatoes | celery

\*Bandnudeln | Wild-Bolognese | geriebener Bio-Bergkäse |  
Preiselbeeren <sup>A, C, H</sup> € 16,80  
\*pasta | game bolognese | grated Bio mountain cheese | lingonberries

\*Hausgemachte Käsespätzle | Schmelzzwiebeln <sup>A, C, H</sup> € 14,80  
Homemade cheese spaetzle | glazed onions

\*„Badisches Dreierlei“  
Wurstsalat mit/ohne Käse | Kräuterquark <sup>A, H, G</sup>  
mit Kaiserstühler Wedges € 15,80  
mit Brot € 13,80  
Sausage salad with/without cheese | herb curd cheese | with potatoes wedges or bread

\*Entrecôte vom Weiderind |  
hausgemachte Kräuterbutter |  
Pommes Frites oder Kaiserstühler Wedges <sup>A, H</sup> € 32,80  
Entrecôte of Black Forest pasture-fed beef | homemade herb butter |  
french fries or potato wedges

\*1 Paar Wildbratwürste | Preiselbeer-Sauce |  
Schmelzzwiebeln | hausgemachte Spätzle <sup>A, C, J</sup> € 17,90  
1 pair of game sausages | lingonberry sauce |  
glazed onion | homemade spaetzle

\*Paniertes Schnitzel vom Qualivo-Schweinerücken |  
Pommes Frites oder mit Kaiserstühler Wedges <sup>A, C</sup> € 19,80  
Breaded cutlet of Qualivo-pork loin | french fries or potato wedges

Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.  
Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für Um-/ Nachbestellungen berechnen wir € 2,-  
We charge € 2,- for reorders/re-orders



Bergwelt  
**TODTNAU**  
Bergwelt Teller

# Durchgängige Karte

Continuous menu

*Vegan* Kleiner gemischter Salatteller | Hausdressing | Sprossen | Croutons A, J, L, H, 11 € 7,90

Vegan Small mixed salad plate | house dressing | sprouts | croutons

\*Tagessuppe | vegane Tagessuppe 8, A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N € 6,80

Soup of the day | vegan soup of the day

\*Bandnudeln | Wild-Bolognese |

Geriebener Bio-Bergkäse | Preiselbeeren A, C, H € 16,80

\*pasta | Game Bolognese | shaved mountain cheese | cranberries

\*Hausgemachte Käsespätzle | Schmelzzwiebeln A, C, H € 14,80

Homemade cheese spaetzle | melted onions

\*Vegane Pasta

Dinkel-Nudeln | Kräuter-Pesto | Sonnenblumenkerne |

Kirschtomaten | Räuchertofu A, H € 17,90

Vegan pasta | spelt noodles | herb pesto | sunflower seeds | cherry tomatoes | smoked tofu

\*„Badisches Dreierlei“

Wurstsalat mit/ohne Käse | Kräuterquark A, H, G

Mit Wedges € 15,80

Mit Brot € 13,80

Sausage salad with/without cheese | herb curd cheese | wedges or bread

*Vegan* Großer gemischter Salatteller | gebratene Pfifferlinge | Melone A, H, I, J, 11 € 17,40

Vegan Large mixed salad plate | fried chanterelles | melon

\*1 Paar Wildbratwürste | Zwiebel-Jus |

hausgemachte Spätzle | Wildpreiselbeeren A, C, J € 17,90

1 pair of game sausages | onion jus | homemade spaetzle | wild lingonberries

\*Paniertes Schnitzel vom Qualivo Schweinerücken |

Pommes Frites oder Wedges A, C € 19,80

Breaded cutlet of Qualivo pork loin | french fries or wedges

Truthahnsteak | Kräuterbutter | Pommes Frites A, H, I € 19,80

Turkey steak or Qualivo pork loin steak | herb butter | french fries

\*Entrecôte vom Weiderind |

hausgemachte Kräuterbutter | Wedges oder Pommes Frites A, H € 32,80

Entrecôte of Black Forest pasture-raised beef | homemade herb butter | wedges or french fries

Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.  
Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für Um-/ Nachbestellungen berechnen wir € 2,-

We charge € 2,- for reorders/re-orders

Bergwelt  
TODTNAU  
Bergwelt Teller



# Unsere Dessertempfehlung

Our dessert recommendation

Tagesdessert | veganes Tagesdessert C, H € 7,90

Dessert of the day | vegan dessert of the day

Süßes Überraschungsdreierlei A, C, H € 9,90

Sweet triple surprise

Hausgemachtes Erdbeersorbet

Amarettini | Minze | Rhabarbersüppchen E, F € 11,50

Homemade strawberry sorbet |  
amarettini | mint salad | rhubarb soup

Schwarzwälder Käsevariation

Brot | Butter | Nuss | Feige A, F € 10,90

Black Forest cheese variation |  
bread | butter | nut | fig

Sorbetvariation

Cassis | Maracuja | Erdbeere | Beeren E, F € 9,90

Sorbet variation  
cassis | passion fruit | strawberry | berries

**Fragen Sie auch nach der Eis-Karte mit einer großen Auswahl an Eisbechern oder werfen Sie einen Blick in unsere vielfältige Kuchenvitrine.**

Ask as well for the ice cream menu with a large selection of sundaes or take a look at our varied cake display case.

Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.  
Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für Um-/ Nachbestellungen berechnen wir € 2,-  
We charge € 2,- for reorders/re-orders