

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 € 7,80

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 € 34,80

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 € 36,80

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 € 27,90

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 € 23,80

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 zum 25. Geburtstag der Naturparkwirte

Forest cuisine menu

Vorspeise | Starters

Carpaccio vom Rinderfilet | Wald-Gremolata |
Senf-Kaviar | Kürbissalat | Frisée H, I, J, 8
Beef fillet carpaccio | forest gremolata | mustard caviar | pumpkin salad | frisée

Suppe | Soups

Kraftbrühe vom Qualivo Kalb | Gemüse-Streifen |
gebratene Wachtelbrust | Schalotten-Marmelade C, I, 8
Kraft broth from Qualivo veal | vegetable strips | roasted quail breast | shallot marmalade

Zwischengang | Intermediate course

Maultasche von der Schwarzwaldforelle | Zitronengrassud |
Tomaten-Concasse | Bergkräuter-Wan-Tan A, B, C, G, I, N
Black Forest trout ravioli | lemongrass broth | tomato concassee | mountain herb wan tan

Hauptgang | Main course

Medaillons vom heimischen Reh-Rücken | Haselnuss-Crunch | Jus |
Steinpilze | Blüten-Gemüse | Karotten-Kartoffel-Püree A, E, G, H, I
Medallions of local venison loin | hazelnut crunch | jus | porcini mushrooms | blossom vegetables |
carrot and potato purée

Dessert | Dessert

Hausgemachter warmer Birnen-Strudel | Himbeer-Sorbet | kandierte Walnüsse
Homemade warm pear strudel | raspberry sorbet | candied walnuts A, C, E, G, H, 11

3-Gang-Menü mit Suppe | Hauptgang | Dessert € 45,-

3-course menu with soup | main course | dessert € 45,-

3-Gang-Menü mit Vorspeise | Hauptgang | Dessert € 52,-

3-course menu with starter | main course | dessert € 52,-

4-Gang-Menü ohne Zwischengang € 57,-

4-course menu without intermediate course € 57,-

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 * Vegane Pasta

Dinkel-Nudeln | Kräuter-Pesto | Sonnenblumenkerne | Räuchertofu |
Trockentomaten | Staudensellerie A, H € 18,90

*Vegan pasta

Spelt pasta | herb pesto | sunflower seeds | smoked tofu |
dried tomatoes | celery | dried tomatoes | celery

*Hausgemachte Käsespätzle | Schmelzzwiebeln A, C, H € 15,80

Homemade cheese spaetzle | glazed onions

*„Badisches Dreierlei“

Wurstsalat mit/ohne Käse | Kräuterquark A, H, G
mit Kaiserstühler Wedges € 16,80

mit Brot € 14,80

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

*Entrecôte vom Weiderind |

hausgemachte Kräuterbutter |

Pommes Frites oder Kaiserstühler Wedges A, H € 34,80

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

*1 Paar Wildbratwürste | Preiselbeer-Sauce |
Schmelzzwiebeln | hausgemachte Spätzle A, C, J € 18,80

1 pair of game sausages | lingonberry sauce |
glazed onion | homemade spaetzle

*Paniertes Schnitzel vom Qualivo-Schweinerücken |
Pommes Frites oder mit Kaiserstühler Wedges A, C € 21,80

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

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 € 16,80

Mit Brot € 14,80

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

Vegan Großer gemischter Salatteller | gebratene Pfifferlinge | Melone A, H, i, J, 11 € 17,90

Vegan Large mixed salad plate | fried chanterelles | melon

*1 Paar Wildbratwürste | Zwiebel-Jus |

hausgemachte Spätzle | Wildpreiselbeeren A, C, J € 18,80

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

*Paniertes Schnitzel vom Qualivo Schweinerücken |

Pommes Frites oder Wedges A, C € 21,80

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 € 34,80

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



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

