

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

Veganer kleiner gemischter Salatteller | Hausdressings |

Croûtons | Sprossen ^{A, J, H, L, 11} € 7,90

Vegan small salad plate | dressings | croutons | sprouts

Kürbiscrème-Suppe | Kerne | Öl ^{H, I} € 6,80

Pumpkin cream soup | seeds | oil

Carpaccio vom Rinderfilet | Wald-Gremolata |

Senf-Kaviar | Kürbissalat | Frisée ^{H, I, J, 8} € 17,90

Beef fillet carpaccio | forest gremolata | mustard caviar | pumpkin salad | frisée

Naturparkwirt-Empfehlungen

Nature Park host-recommendations

„Zweierlei vom Kalb“

Kalbs-Ragout | Kalbssteak | Röstzwiebeln | Bergkräuter-Kruste |
Pfeffer-Rahm-Sauce | Blüten-Gemüse | hausgemachte Spätzle ^{A, I} € 32,80

'Two kinds of veal'

Veal ragout | veal steak | fried onions | mountain herb crust |
pepper and cream sauce | blossom vegetables | homemade spaetzle

Medaillons vom heimischen Reh-Rücken | Haselnuss-Crunch | Jus |
Steinpilze | Blüten-Gemüse | Karotten-Kartoffel-Püree ^{A, E, G, H, I} € 39,80

Medallions of local venison loin | hazelnut crunch | jus |
porcini mushrooms | blossom vegetables | carrot and potato purée

Gebratenes Schwarzwälder Forellenfilet | Kürbis-Chutney | Kräuter-Sauce |
Ringelbete-Gemüse | Karotten-Kartoffel-Püree ^{A, B, D, G, I} € 27,90

Roasted Black Forest trout fillet | pumpkin chutney | herb sauce |
ring beetroot vegetables | carrot and potato purée

Vegan

Tagliatelle | Rahm-Steinpilze | Kürbisschiffchen |
Kirschtomaten | Veta-Käse | Bergkräuter-Wan-Tan ^{A, F, H, I} € 24,80

Tagliatelle | Creamed porcini mushrooms | Pumpkin boats |
cherry tomatoes | Veta cheese | Mountain herb wan tang

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 | Zitronengras-Sud |
Tomaten-Concassée | 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 € 49,-

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

3-Gang-Menü mit Vorspeise | Hauptgang | Dessert € 58,-

3-course menu with starter | main course | dessert € 58,-

4-Gang-Menü ohne Zwischengang € 63,-

4-course menu without intermediate course € 63,-

Alle 5 Gänge € 75,-

All 5 courses € 75,-

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

Ragout vom heimischen Wild | Preiselbeeren |
hausgemachte Spätzle | kleiner Beilagen-Salat A, C, H, I €24,80
Ragout of local game | cranberries |
homemade spaetzle | small side salad

*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

*Haugemachte Wildfleischküchle | Preiselbeeren |
Rahm-Pilze | hausgemachte Spätzle A, C, G, I, J € 19,80
Homemade venison patties | cranberries |
creamed mushrooms | homemade spaetzle

*Paniertes Schnitzel vom Qualivo-Schweinerücken |
Pommes Frites oder Kaiserstühler Wedges A, C € 21,80
Breaded cutlet of Qualivo-pork loin | french fries or potato wedges

Bergwelt
TODTNAU
Bergwelt Teller



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

Veganer kleiner gemischter Salatteller | Hausdressing | Sprossen | Croûtons 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 € 15,80
Homemade cheese spaetzle | melted onions

***Vegane Pasta
Dinkel-Nudeln | Kürbisragout | 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

***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

Hausgemachter warmer Birnen-Strudel | Himbeer-Sorbet | kandierte Walnüsse € 7,80
Homemade warm pear strudel | raspberry sorbet | candied walnuts A, C, E, G, H, 11

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