

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