

von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.15 Uhr | Letzte Bestellung 20.45 Uhr  
from 12.00 to 13.45 and 18.00 to 21.15 | Last order 20.45

## Vorspeisen | Suppen Starters / Soups

Winterlicher Salatteller | 2 Dressings | geröstete Kerne i,j € 8,80  
winter salad plate | 2 dressings | roasted seeds

\*Rinderkraftbrühe | Flädle | A,C,i € 8,90  
Beef broth | Flädle

Pastinakencreme Süsspchen | Wintertrüffel i € 8,80  
Parsnip Cream Soup | Winter Truffle

Vorspeisenteller "im Waldrauch"  
Feldsalat | Speck | Croutons | Wachtelbrust |  
Zwetschgen - Chutney | Wildschinken | Grissini |  
Pastinaken - Creme - Süsspchen im Glas A,i € 16,90  
Starter plate "in forest smoke"  
Lamb's lettuce | Bacon | Croutons | Quail breast |  
Plum Chutney | Wild Ham | Grissini | Parsnip cream soup in a glass

Veganer Vorspeisenteller "im Waldrauch"  
Feldsalat | Croutons | gebackenes Steinpilz-Täschchen |  
Bete Carpaccio | Pastinake | Pastinaken - Crème - Süsspchen im Glas A € 16,90  
Vegan starter plate "in forest smoke"  
Lamb's lettuce | croutons | baked porcini mushroom tartlet |  
Beetroot carpaccio | Parsnip | Parsnip cream soup in a glass

## Vegane Gerichte Vegan dishes

Pastinake | Waldgremolata | violette Kartoffeln |  
Gemüseumlage | Trüffelsauce i € 19,80  
Parsnip | Forest gremolata | Purple potatoes |  
vegetable garnish | truffle sauce

Schwarzwurzel | Zitronensauce | Süßkartoffel-Polenta |  
Maronen | Romanesco | Nussbrösel i,G € 18,90  
Black salsify | Lemon sauce | Sweet potato polenta |  
Chestnuts | Romanesco | Nut crumbs

Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen € 2,00 | Kartenzahlung ab € 15,00 möglich

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

von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.15 Uhr | Letzte Bestellung 20.45 Uhr  
from 12.00 to 13.45 and 18.00 to 21.15 | Last order 20.45

## Fleisch Gerichte meat dishes

Gebratene Barbarie Entenbrust | Amarettini | weiße Schokolade |  
Orangen- Pfeffersauce | Schwarzwurzel | Süßkartoffelstampf A,C € 28,80  
Roasted Barberie Duck Breast | Amerettini | white Chocolate |  
orange and pepper sauce | black salsify | sweet potato mash

Wildschweinragout | Portweinbirne | winterliches Gemüse |  
hausgemachte Haselnusspätzle A,C,G € 25,80  
wild boar ragout | port wine pear | winter vegetables |  
homemade hazelnut spaetzle

Weiderindbäckle | Vogelbeere | Spätburgundersauce |  
winterliches Gemüse | Tagliatelle A,C,i € 24,80  
Weiderindbäckle (beef) | rowan berry | spätburgunder sauce |  
winter vegetables | tagliatelle

\*Medaillon vom Qualivo-Schweinefilet | Nusskruste | zweierlei Saucen |  
Kartoffelstampf H,G,i € 23,90  
medallion of qualivo pork fillet | nut crunch | two kinds of sauce |  
potato mash

## Unsere Küchenempfehlung

\*"Zweierlei vom heimischen Reh"

- Schnitzel aus der Rehkeule | Haselnusspanade
- Medaillon vom Rehrücken | Waldgremolata A,G,i,C  
Two ways from the local roe deer
- - Escalope from the leg of venison | hazelnut panade
- - Medallion of saddle of venison | forest gremolata

Beilagen: Winterwurzeln | Spätzle  
€ 36,80

Side dishes: Winter roots | Spaetzle

## Fisch-Gericht Fish dish

Potpourri von Edelfischen | Riesengarnele | Pernodsud |  
Bete | violette Kartoffeln | Shiitake B,D,H,G € 34,80  
Potpourri of noble fish | king prawn | pernod sauce |  
beetroot | purple potatoes | shiitake

Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen € 2,00 | Kartenzahlung ab € 15,00 möglich

Von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.15 Uhr | Letzte Bestellung 20.45 Uhr  
from 12.00 to 13.45 and 18.00 to 21.15 | Last order 20.45

## Unsere Dessertempfehlung Dessert

Tagesdessert | veganes Tagesdessert c.H € 6,80  
dessert of the day | vegan dessert of the day

Tannenspitzen-Halbgefrorenes | marinierte Zwetschgen | Wald-Crunch A,C,H € 9,80  
fir tips-semi-frozen | marinated plums | forest-crunch

Crème Brûlée | Cassis-Sorbet | Früchtegarnitur c, H € 7,80  
creme brûlée | cassis-sorbet | fruit garnish

Süßes Überraschungs-Dreierlei A, C, H € 10,80  
sweet surprise

Mousse au Chocolat | Zwetschgen | Eierlikör |  
im Glas serviert c,H € 8,80  
Chocolate mousse | Plums | Egg liqueur |  
served in a glass

Veganes Chili-Tonka-Schokoladenmousse | Zwetschgen |  
Waldbeeren-Kokos-Creme  
im Glas serviert € 8,80  
Vegan Chilli Tonka Chocolate Mousse | Plums |  
Wild berry coconut cream, served in a glass

**Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte mit einer großen Auswahl an Eisbechern  
oder werfen Sie doch mal einen Blick in unsere Kuchenvitrine.**

Ask about our ice cream menu with a large selection of ice cream cups  
or take a look at our cake showcase.

Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen € 2,00 | Kartenzahlung ab € 15,00 möglich

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



# Durchgängige Karte

von 12.00 bis 21.15 Uhr | Letzte Bestellung 20.45 Uhr

Ab 18.00 Uhr  
dürfen Sie  
sich gerne an  
unserem  
Salatbuffet  
bedienen!

Winterlicher Salatteller | 2 Dressings | geröstete Kerne i, j € 8,80  
autumn salad plate | 2 dressings | roasted seeds

vegane Tagessuppe | \*Tagessuppe i € 5,90  
soup of the day

Vegane Tagliatelle | Gemüse-Bolognese | Nuss- Parmesan A, C, H € 17,80  
Vegan tagliatelle | Vegetable Bolognese | nut parmesan

Tagliatelle | Wild-Bolognese | gehobelter Parmesan | Preiselbeeren A, C, H € 17,80  
tagliatelle | venison-bolognese | parmesan | cranberries

\*1 Paar Wildbratwürste | Röstzwiebeln | hausgemachte Spätzle |  
Preiselbeer-Jus A, C, J € 17,80  
1 pair of venison sausages | roasted onions | homemade spaetzle | cranberry jus



\*Käseknöpfe | Röstzwiebeln A, C, H € 15,80  
homemade cheese Spaetzle | roasted onions

Vegane Pasta | Kräuter-Pesto | Wintergemüse | Mini-Tomaten | Rucola € 16,80  
vegan pasta | herb-pesto | winter vegetables | mini tomatoes | arugula

Wurstsalat mit | ohne Käse | Brot A, H € 14,80  
cold meat salad with | without cheese | bread

**Truthahnsteak** oder **Qualivo Schweinerückensteak** | Röstzwiebeln |  
Kräuterbutter | Pommes Frites A, H, i € 19,80  
turkey steak or Qualivo saddle of pork steak | roasted onions |  
herb butter | french fries

\* Entrecote vom Schwarzwälder Weiderind | Röstzwiebeln |  
Kräuterbutter | Kartoffelgratin A, H € 28,80  
entrecote | fried onions | herb butter | Potato Gratin

\*"Vespergeheimnis"  
Schwarzwälder Schinken | regionaler Käse | Wildschinken |  
Wildschübling | Bauernbrot H € 17,90  
black forest ham | regional cheese | venison ham | farmers' bread

Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen € 2,00 | Kartenzahlung ab € 15,00 möglich