

## Unser Naturpark-Wirt-Menü



*Rahmsuppe vom Stangenspargel mit Kräutern*

\*\*\*

*Cordon Bleu von der Schwarzwaldforelle  
mit Dill-Nüdelchen und einem Salat-Arrangement*

\*\*\*

*Medaillon vom heimischen Reh mit feiner Morchelsoße mit Preiselbeerapfel,  
Spätzle, geschmälztem Knödel und saisonales Schmorgemüse*

\*\*\*

*Hausgemachtes Parfait on Schwarzwälder Tannentrieben  
mit frischen marinierten badischen Erdbeeren*

€ 42,00

### *Aus dem Schwarzwald-Naturpark / Ammen-Haltung-Hof Bruno Grätzer Dettingen*



*Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebel und Speck geschmälzt,  
an Kartoffel- und grünem Salat*

€ 13,80

*Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel geschmälzt  
mit gemischtem Kartoffel- und Grünem Salat*

€ 14,80

*Gaisburger Marsch mit Ochsenfleisch, Spätzle und Kartoffeln in der geschmälzten Brühe*

€ 13,80

*Schwäbischer Alb-Linseneintopf mit Speck und Zwiebeln geschmälzt,  
mit Saitenwürstchen und Brettspätzle*

€ 13,80

*Schwäbischer Krautwickel nach Omas Art mit Hackfleisch-Fülle im Speck-Sößle  
mit handgeschabten Brettspätzle*

€ 13,80

*Kalbsherzle in Schmand Wacholdersauce, heimischem Schmorgemüse und Brettspätzle*

€ 19,80

*Sauerbraten mit gedünstetem Preiselbeer-Apfel, Champignons  
Schmorgemüse und handgeschabte Brettspätzle*

€ 19,80

*Gulasch vom heimischen Reh mit Brokkoli, Pfifferlingen,  
Brettspätzle, Preiselbeer Apfel und Knödel*

€ 22,50

*Schnitzel vom Reh aus Freudenstädter Wäldern am Wacholder-Rahm  
mit Preiselbeer Apfel, Speck Pfifferlingen, Brettspätzle und Knödel*

€ 27,50

*Geschnetztes Reh aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm,  
Dunst Apfel, Speck Pfifferlinge, Brettspätzle und Semmelknödelchen*

€ 29,50

*Filetierte Schwarzwaldforelle im Mandelkleid gebraten mit Blattspinat  
und Sahnekartöffelchen*

€ 22,80

*Cordon Bleu von der Forelle mit Lachs und Käse gefüllt mit  
feiner Rieslingsoße, Blattspinat und Nudeln*

€ 23,80

*Hausgemachtes Parfait on Schwarzwälder Tannentrieben  
mit frischen marinierten badischen Erdbeeren*

€ 8,50

*Fragen Sie nach unserem aktuellen Hausdessert*

€ 7,50

## **Suppen**

Tomatenrahmsuppe mit Gin Sahne € 7,20

Klare Brühe mit einem hausgemachten Leberknödel € 7,20

Klare Brühe mit Flädle € 7,20

## **Salate und Vorspeisen**

Bunter Salatteller der Saison € 8,50

Pikant mariniertes Feldsalat mit Speck und Kracherle € 10,50

Große Salat-Platte der Saison mit Streifen der Putenbrust und Baguette € 16,50

Große Salat-Platte mit einem Rumpsteak und Kräuter-Butter € 19,80

## **Traditionelles und Klassiker**

Schwäbischer Sonntagsbraten mit Champignons, Brettspätzle und gemischtem Kartoffel- und Grüner Salat € 16,80

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites € 14,20

Schnitzel von der Putenbrust mit frischem Lauchgemüse belegt und mit Käse überbacken und Bratkartoffeln € 18,50

Schweinerückensteak in pikanter Pfeffersauce mit Röstkartoffeln € 18,80

Zwei Schweinelendchen Schwarzwälder Art mit Pilzen und Käse gratiniert und Röstkartoffeln € 22,50

Kalbsschnitzel Schwaben Hansel mit einer Schinken-Käse Füllung in Cremesauce mit frischen Champignons und handgeschabten Spätzle € 24,80

Rostbraten Waidmann mit Speck Pfifferlingen und Pommes Frites € 27,80

## **Vegetarisches**



Cordon-Bleu vom Wirsing mit feiner Riesling Soße, Pfefferkartöffelchen und bunten Gemüsen umlegt € 17,50

Spinat Käse Maultaschen an Riesling Soße mit Gemüse garnitur und Steinchampignons € 16,50

## **Fische aus dem Meer**

Fangfrisches Schollenfilet paniert mit Sauce Remoulade und gemischtem Kartoffel- und Grüner Salat € 18,50

# Spargelkarte 2017



## **Suppen**

<i>Cremesüppchen vom Stangenspargel mit Frühlings-Kräutern und Kracherle</i>	€ 7,80
<i>Cremesüppchen vom Stangenspargel mit Hummerkrabbe und Dill</i>	€ 8,80
<i>Cremesüppchen vom Stangenspargel mit Flädle</i>	€ 7,80

## **Vorspeisen und Salate**

<i>Hummerkrabben auf Stangenspargel mit Gorgonzola überbacken am Arrangement von Blattsalaten</i>	€ 15,50
<i>Filet der gerauchten Forelle in Wildkräuter gebraten an Blattsalat auf Balsamico-Glace mit frischem Spargel</i>	€ 15,80

## **Die Portion frischer Stangenspargel...**

<i>...mit Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln</i>	€ 21,50
<i>...mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und Schwenkkartoffeln</i>	€ 22,50
<i>...mit Sauce Hollandaise, Rauch- und Saftschinken und Schwenkkartoffeln</i>	€ 24,50
<i>...Langenwaldsee Art mit Lardo- Speckstreifen vom Freiland Schwein mit Gorgonzola überbacken und Schwenkkartoffele</i>	€ 27,50
<i>...mit zwei Schweinelendchen, Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln</i>	€ 28,80
<i>...mit einem Wiener Schnitzel, mit Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln</i>	€ 29,80
<i>...mit einem Hüftsteak vom Weidekalb an Morchelsauce, Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln</i>	€ 33,80
<i>...mit einem Rumpsteak an dreierlei Pfeffer Schmand Sauce, Sauce Hollandaise und Kartoffele</i>	€ 34,50
<i>...Gebratene Lachsforelle an Sauce vom Süßen Senf, mit Hummerkrabbe und Schwenkkartoffelchen</i>	€ 29,80
<i>...Cordon Bleu von der Forelle in Bröseln gebacken mit Hummerkrabbe und Schwenkkartoffelchen.</i>	€ 29,80

*Unsere Speisen können Spuren von Zusatzstoffen und allen 14 Allergenen enthalten.  
Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.*