

Suppen

| | |
|--|--------|
| Doppelte Kraftbrühe vom Weiderind mit Bärlauchflädleroulade | € 4,30 |
| Cremesuppe vom badischen Stangenspargel mit Spargelstückchen und Tomatenwürfeln | € 4,60 |
| Leichtes Schaumsüppchen vom Bärlauch mit Frischkäseravioli | € 4,60 |

Vorspeisen

Strudelsäckchen von Ziegenfrischkäse und Rhabarber

| | |
|--|--------|
| Strudelsäckchen von Ziegenfrischkäse und Rhabarber mit Brennessel-Honigdressing | € 9,50 |
|--|--------|

Zweierlei Büffelcamembert

| | |
|---|---------|
| Gebackener Büffelcamembert und Büffelcamembert, natur mit hausgemachten Holunderäpfeln, eingelegte Fichtenspitzen gemischte Blattsalate | € 10,00 |
|---|---------|

Rehmaultäschle mit Fichtenspitzen

| | |
|---|---------|
| Hausgemachte Rehmaultäschle mit Fichtenspitzen crémigem Spargel und Holunderäpfeln | € 10,00 |
|---|---------|

Büffelcarpaccio mit geriebenem Bergkäse

| | |
|--|---------|
| Carpaccio vom Dürrenmettstetter Wasserbüffel (Rücken) gebratene Spargelspitzen, geriebener Bergkäse, Rucola und Dressing von der schwarzen Johannisbeere | € 11,50 |
|--|---------|

- Inklusivpreise -

*Alle unsere Speisen sind mit feinem Natursalz gekocht
und ohne Geschmacksverstärker zubereitet!*

Laut EU-Verordnung müssen wir Sie darauf hinweisen, dass alle Gerichte Spuren von Allergenen enthalten können.
Sollten Sie Allergiker sein, lassen Sie sich bitte **persönlich** von uns beraten!

Vegetarisch

Schupfnudeln mit Romanasalatherzen

Gebratene Schupfnudeln auf Romanasalatherzen
buntes Gemüseragout, Rote-Bete-Soße, Süßkartoffelchip € 10,00

Hausgemachte Spaghettini mit Bärlauch

Hausgemachte Eiernudeln mit Bärlauch, Kirschtomaten
Parmesan, Käsestange und Bärlauchpesto € 11,50

Gebratener Zitronenspargel

Gebratener Zitronenspargel mit Kartoffelrösti
und Sauce Hollandaise € 12,00

Unsere vegetarische Menüempfehlung

Gebackener Büffelcamembert und Büffelcamembert, natur
mit hausgemachten Holunderäpfeln, eingelegte Fichtenspitzen
gemischte Blattsalate

Hausgemachte Eiernudeln mit Bärlauch, Kirschtomate
Parmesan, Käsestange und Bärlauchpesto

Apfel-Tarte-Tatin mit Limettencreme, Karamellsoße
und grünes Apfelsorbet

€ 25,00

Fischgerichte

Gebratenes Forellenfilet mit cremigem Spargelragout

Gebratenes Buhlbacher Forellenfilet, Brunnenkressesoße
cremigtes Spargelragout, Kartoffelpüree € 19,50

Kleine Portion € 15,50

Zanderfilet, zubereitet wie unser Chef und die Gäste es lieben!

Die Zutaten kommen nicht aus Baden-Württemberg

Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsoße
auf Safran- Gemüsepaella € 20,00

Kleine Portion € 16,00

- Inklusivpreise -

Alle unsere Speisen sind mit feinem Natursalz gekocht und ohne Geschmacksverstärker zubereitet!
Laut EU-Verordnung müssen wir Sie darauf hinweisen, dass alle Gerichte Spuren von Allergenen enthalten können.
Sollten Sie Allergiker sein, lassen Sie sich bitte **persönlich** von uns beraten!

Fleischgerichte

Reh mit Kartoffel-Pilzroulade

In Nüssen rosa gebratenes Steak und Geschnetzeltes vom heimischen Reh mit Wacholderrahm und Holunderäpfeln, Spargelröllchen

Kartoffel-Pilzroulade mit Fichtenspitzen € 19,00

Kleine Portion € 15,00

Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud

Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße

Preiselbeeren und Bouillonkartoffeln € 18,50

Kleine Portion € 14,50

Rostbrätle und schwäbisches Maultäschle

Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit knusprigen Zwiebeln und Maultäschle, frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln € 21,00

Kleine Portion € 17,00

Zarte Schweinelendchen mit Rahmsoße

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoße

Frühlingsgemüse und hausgemachte Butterspätzle € 18,50

Kleine Portion € 14,50

Wiener Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratenjus

Beilagen-Salat und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln € 21,00

Lammhüfte in Wiesenheu

In Wiesenheu geschmorte Lammhüfte

mit Speckbohnen und cremigen Bärlauchnudeln € 19,50

Rinderfiletsteak mit Sauce Béarnaise

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak mit Sauce Béarnaise

Schalottenjus, buntes Ofengemüse, Kräuterknöpfe € 23,50

- Inklusivpreise -

*Alle unsere Speisen sind mit feinem Natursalz gekocht
und ohne Geschmacksverstärker zubereitet*

Laut EU-Verordnung müssen wir Sie darauf hinweisen, dass alle Gerichte Spuren von Allergenen enthalten können.
Sollten Sie Allergiker sein, lassen Sie sich bitte **persönlich** von uns beraten!



Unsere Spargelempfehlung

*Cremesuppe vom badischen Stangenspargel
mit Spargelstückchen und Tomatenwürfeln*

€ 4,60

*Lauwarmer Bruchsaler Stangenspargelsalat und Flusskrebse
mit feiner Kräutervinaigrette und Bratkartoffeln*

€ 16,-

**Bruchsaler Stangenspargel (300 g)
mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle
und neuen Kartoffeln**

€ 18,50

Zum Stangenspargel empfehlen wir:

*(Preise inkl. 200g Spargel, Sauce Hollandaise
Kräuterflädle und neuen Kartoffeln)*

*Wacholdergeraucher „Schwarzwälder Schinken“
und gekochter Metzgerschinken*

€ 19,-

Original „Wiener Schnitzel“

€ 20,-

Zartes Roastbeef (140g)

€ 23,-

Gebratene Lachsforelle mit Bärlauchsoße

€ 21,50

- Inklusivpreise -

*Alle unsere Speisen sind mit feinem Natursalz gekocht
und ohne Geschmacksverstärker zubereitet!*

Laut EU-Verordnung müssen wir Sie darauf hinweisen, dass alle Gerichte Spuren von Allergenen enthalten können.
Sollten Sie Allergiker sein, lassen Sie sich bitte **persönlich** von uns beraten!

Das Tannen-Schlemmermenü

Kleiner Küchengruß

* * *

Carpaccio vom Dürrenmettstetter Wasserbüffel
gebratene Spargelspitzen, geriebener Bergkäse, Rucola
und Dressing von der schwarzen Johannisbeere

* * *

Ravioli vom Buhlbacher Forellenfilet mit Rote-Bete-Soße
auf frischem jungem Spinat

* * *

Rosa gebratenes Kalbsmedaillon mit Morchelrahmsoße
und gepökeltes Schweinebäckchen mit Schalottenjus
Bärlauchspargel, hausgemachte Schupfnudeln

* * *

Saftiger Schmandkuchen mit karamellisiertem Rhabarber
weißes Schokoladenmousse und hausgemachtes Rhabarbersorbet

43,- EUR

- Inklusivpreis -

Liebe Gäste!

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir eine Bestellung unseres Schlemmermenüs
nur bis 13.45 Uhr bzw. bis 20.45 Uhr
entgegen nehmen können.
Vielen Dank!

Alle unsere Speisen sind mit feinem Natursalz gekocht
und ohne Geschmacksverstärker zubereitet!

Laut EU-Verordnung müssen wir Sie darauf hinweisen, dass alle Gerichte Spuren von Allergenen enthalten können.
Sollten Sie Allergiker sein, lassen Sie sich bitte **persönlich** von uns beraten!

Unser Naturparkwirte Menü

Kleiner Küchengruß

Schwarzenberger Lambratwürstchen, Jus
mit gebratenen Würfelkartoffeln

Gebackener Strudel vom Buhlbacher Forellenfilet mit Brunnenkressesoße
auf Püree von der Erbse und Roter Bete

In Nüssen rosa gebratenes Steak und Geschnetzeltes vom heimischen Reh
mit Wacholderrahm und Holunderäpfeln
Spargelröllchen, Kartoffelpilzroulade mit Fichtenspitzen

Geeister Vanilletrüffel mit Erdbeerkern, Erdbeersalat und saftiger Schokoladenkuchen von der
afrikanischen „Fair Trade“ Kakaobohne (Cru Virunga 70%)

Das „Jede Tafel : Ein Baum“- Projekt pflanzt für jede verkaufte Tafel Schokolade einen Kakaobaum und sorgt so dafür,
dass das schattige Terrain im Regenwald für zukünftige Generationen erhalten bleibt. Ihre Aufforstungsprojekte
unterstützen die Bauern und ihre Familien und schützen bedrohte Wildtiere.

€ 39,-

-Inklusivpreis-

Unsere besondere Weinempfehlung zum Naturparkmenü:

Baden-Badener Pinot gris (Grauburgunder)

Qualitätswein, trocken

Baden-Badener Winzergenossenschaft

0,1 | 3,45 €

Duft nach Pfirsich, Apfel und Birne mit einem Hauch Nussaroma



Guten Appetit!

*Die Naturparkwirte stehen für regionale Spezialitäten aus dem Schwarzwald. Die Hauptzutaten für unser 33 km Menü kommen von bäuerlichen Erzeugern in 33 Kilometern Umkreis. Wir unterstützen gerne unsere Landwirte und alle, die durch ihre Arbeit die Wiesen und Felder offen halten. Als **Baiersbronner Kräutervirt** integrieren wir zusätzlich Produkte, die man auf einer Wanderung entlang des Weges in der Natur (Kulinarischer Wanderhimmel) findet. Überzeugen Sie sich von der Qualität der Schwarzwälder Küche, lassen Sie sich von der Frische und dem Geschmack unserer regionalen Produkte verwöhnen!*

Genießen Sie den Schwarzwald!

Laut EU-Verordnung müssen wir Sie darauf hinweisen, dass alle Gerichte Spuren von Allergenen enthalten können.
Sollten Sie Allergiker sein, lassen Sie sich bitte **persönlich** von uns beraten!