



HOFGUT NATURPARKKARTE
AB 18 - 21 UHR

...AUS DEM GARTEN

Wildkräutersalat 	
Mit Paprikadressing und Walnüssen	9,50 €
Geräucherte Entenbrust	
Mit Wildkräutersalat und Hofgutdressing	13,50 €
Kleiner bunter Hofgutsalat 	
mit hausgemachtem Hofgutdressing und Croutons	8,50€

...AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

Deftige Kartoffelsuppe 	
mit Majoran und Petersilie	8,50 €
Kürbissüppchen vom Hokkaidokürbis 	
Mit Kernöl und Kürbiskernkrokant	8,50 €
Pastinakensuppe 	
Mit Kräuteröl	8,50€
Strauchtomatensüppchen 	
mit Petersilienöl und Chilifäden	8,50€

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen
Über die in unseren Produkten enthalten Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.





= vegetarisch



=vegan

...TYPISCH BADISCH

Kräuterschupfnudeln  Mit Rieslingkraut und Apfelragout	16,50 €
Hofgut Tapas Schwarzwälder Wurst- und Käsespezialitäten mit Brot, Butter, Chutney und Cornichons	14,50 €
Ein Paar Hofgut Bratwürste Wahlweise mit Pommes oder Kartoffelsalat und Bratenjus	17,50 €
Zwei panierte Schweineschnitzel Mit Kartoffelsalat oder Pommes und Zitrone	23,50 €
Schwarzwälder Schäuferle Mit Rieslingkraut, Petersilienkartoffel und Bratenjus	19,50 €
Variation von Käsespätzle  Mit Röstzwiebeln	16,50€

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen
Über die in unseren Produkten enthalten Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



= vegetarisch



=vegan

...VON WIESEN UND FELDERN

Risotto von heimischen Steinchampignons  22,50€
Mit Kräuteröl, sautierten Kirschtomaten und Kartoffelstroh

Hausgemachter Soja-Gulasch  28,00€
Mit glasierten Vanille-Karotten, Kurkuma-Bulgur und Kräuter Öl

Wussten Sie schon?
Wir vom Hofgut Sternen verwenden regional verarbeitete Sojaprodukte von TAIFUN TOFU. Diese Sojabohnen sind Bio-zertifiziert und kommen aus europäischem Anbau. Ganz sicher gentechnikfrei.

...AUS DEM WASSER

Schwarzwaldforelle Müllerin
Mit Kräuterkartoffeln und geklärter Butter 29,00 €

...VON WEIDEN UND HÖFEN

Hähnchenbrust
Mit Rosmarinsauce, Rahmwirsing und Buttergnocchi 25,00 €

Paniertes Kalbsschnitzel
Wahlweise mit Pommes oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren 35,00 €

Zarte Filets vom Freiburger Auschwein
Mit Thymianjus, Butterkarotten und Kräuterspätzle 28,00€

Rinderhüftsteak vom Naturpark-Weiderind
Mit Hofgutjus, Rahmwirsing und Petersiliengnocchi 39,00 €

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthalten Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



= vegetarisch



=vegan

NATURPARK-MENÜ

Geräucherte Entenbrust
Mit Wildkräutersalat und Hofgutdressing

Kürbissüppchen vom Hokkaidokürbis 
Mit Kernöl und Kürbiskernkrokant

Hähnchenbrust
Mit Rosmarinsauce, Rahmwirsing und Buttergnocchi

Lebkuchen-Crème Brûlée 
mit Apfel-Vanillekompott

als 4-Gang 45,00 €
als 3-Gang mit Suppe, Hauptgang, Dessert 37,00 €
als 3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert 41,00 €

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen
Über die in unseren Produkten enthalten Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



= vegetarisch



=vegan

VEGETARISCHES NATURPARK-MENÜ

Wildkräutersalat 
Mit Paprikadressing und Walnüssen

Deftige Kartoffelsuppe 
Mit Majoran und Croutons

Risotto von heimischen Steinchampignons 
Mit sautierten Kirschtomaten, Kartoffelstroh und Kräuteröl

Waldbeersorbet 
mit Beerenragout und hauseigenem Winzersekt

als 4-Gang 43,00 €
als 3-Gang mit Suppe, Hauptgang, Dessert 36,00 €
als 3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert 40,00 €

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen
Über die in unseren Produkten enthalten Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



= vegetarisch



=vegan

VEGANES NATURPARK-MENÜ

Wildkräutersalat



Mit Hofgut-Dressing, Apfelkompott und Sonnenblumenkernen

Cremiges Tomatensüppchen



Verfeinert mit Petersilienöl und Chilifäden

Hausgemachter Soja-Gulasch



Mit glasierten Vanille-Karotten und Rosmarinkartoffeln

Sorbetvariation



Auserwählte saisonalen Sorbets
mit Apfel-Vanillekompott

als 4-Gang 46,00 €

als 3-Gang mit Suppe, Hauptgang, Dessert 38,00 €

als 3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert 42,00 €

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.








= vegetarisch



=vegan

...DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

Lebkuchen-Crème Brûlée 	7,50 €
Mit Apfel-Vanillekompott	
Schokoladenmousse 	7,50 €
Mit Orangenfilets und Vanilleschaum	
Sorbetvariation 	7,50 €
Auserwählte saisonalen Sorbets mit Apfel-Vanillekompott	
Waldbeersorbet 	6,50 €
mit Waldbeerenragout und hauseigenem Winzersekt	
Käsevariation vom Schwendehof 	12,00 €
Dazu hausgemachtes Apfelchutney und Trauben	

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthalten Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



= vegetarisch



=vegan