Saisonale Karte

ABENDMENÜ

Winzerinsalat
mit Weintrauben, karamellisierten Walnüssen
und gebratener Gänseleber

Weiße Tomatensuppe
mit Herbsttrüffel

Hirschrücken aus heimischer Jagd
mit grünen Kräuterknöpfle
und Herbstgemüse

Birnen-Champagnersüppchen
mit Topfenknödel und hausgemachtem Schokoladensorbet

3-Gang-Menü: 49,50 €
4-Gang-Menü: 57,50 €

KLEIN & FEIN VORWEG

Hirschconsommé mit Waldpilzen und Wurzelgemüse *(Naturparkwirtegericht)*	7,60 €
Kürbiscremesuppe mit Lachsrose, Kürbiskernen und Kernöl	8,80 €
Herbstsalat mit Roquefort, Birne und schwarzen Nüssen	13,80 €
Rehterrine mit Haselnüssen, Johannisbeersauce und kleinem Zupfsalat *(Naturparkwirtegericht)*	14,60 €
Carpaccio vom Albtäler Weiderind mit Hobelkäse und Rucola *(Naturparkwirtegericht)*	17,50 €

HAUPTGANG

Schlutzkrapfen mit Spinat, Frischkäse, Nüssen, Kürbisbutter und Frischgemüse *(Naturparkwirtegericht)*	19,50 €
Bunte Waldpilze im Kräutersahnesößle mit Serviettenknödel und kleinen Gemüsen *(Naturparkwirtegericht)*	19,50 €
Sauerbraten aus der Querrippe und Tournedo mit Schwarzwälder Kartoffelstampf und Marktgemüse *(Naturparkwirtegericht)*	28,80 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Cassissauce und Feigen, hausgemachten Schupfnudeln und Saisongemüse	24,80 €
Lammrücken am Stiel mit feiner Kräuterkruste an Bohnen, Ofentomate und Kartoffelgratin	24,50 €
Zanderfilet aus dem Ofen an Meerrettichspitzkohl, mit Weißburgundersauce und Kartoffelgebäck	22,80 €
Lammwirt´s Fischauswahl „Catch of the day“ mit feinen Nüdele und Gemüsebeet	30,50 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Klassische Karte

KLEIN UND FEIN VORWEG

Tagessuppe	5,00 €
Maultaschensuppe	6,20 €
Bunter Salatteller mit feinem Öl	6,00 €
Schwarzwälder Schinkenspezialitäten *(Naturparkwirtegericht)*	9,90 €
½ Dutzend Schnecken im Pfännle	9,70 €

HAUPTGANG

Hausgemachte Maultaschen geschmelzt mit buntem Salat *(Naturparkwirtegericht)*	13,60 €
Hausgemachte Maultaschen gebraten mit frischen Waldpilzen und Gemüse *(Naturparkwirtegericht)*	14,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren dazu Kartoffelsalat **oder** Kartoffelstäbchen *(Naturparkwirtegericht)*	15,90 €
Rahmschnitzel vom Kalb mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat	19,90 €
Hirschragout mit Pilzen, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Blattsalat *(Naturparkwirtegericht)*	19,30 €
Zwiebelrostbraten vom Albtäler Weiderind mit hausgemachten Spätzle **oder** Bratkartoffeln und buntem Salat *(Naturparkwirtegericht)*	21,80 €
210 gr. Pfeffersteak vom Albtäler Rinderrücken mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet *(Naturparkwirtegericht)*	23,20 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Lammwirts Wurstsalat mit **oder** ohne Käse	9,50 €
Unsere hausgemachten Rehbratwürstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Senf *(Naturparkwirtegericht)*	10,90 €
Französische Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf	12,50 €
Rotensoler Vesperbrett mit Schinken- und Wurstspezialitäten, Käse, geräuchertem Fisch und Kirschwasser *(Naturparkwirtegericht)*	13,50 €
Saisonsalat mit gebratener Poularde	14,90 €

Naturparkwirtegerichte sind Gerichte aus 100% heimischem Anbau.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.