Saisonale Karte

MENÜ I

Tomatencremesuppe
mit Basilikum und Croutons
oder
Bunter Vitaminsalat
***
Gemüsebulgur
mit gebratener
Maishähnchenbrust,
Joghurtschnittlauchsauce
und Sommergemüse
***
Pfirsichsalat
mit hausgemachtem
Himbeersorbet

32,80 €

MENÜ II

Tomatencremesuppe
mit Basilikum und Croutons
oder
Bunter Vitaminsalat
***
Kräuterrisotto
mit gegrillten
Edelfischen
und kleinem Gemüse

***
Pfirsichsalat
mit hausgemachtem
Himbeersorbet

33,80 €

MENÜ III

Tartar vom Orkney Lachs
mit Avocado und Wakame
***
Rosa gebratene Entenbrust
mit Pfirsich,
Kartoffelroulade
und Zuckerschoten
***
Minzrahmeis
mit marinierten
Erdbeeren

49,80 €

KLEIN UND FEIN VORWEG

Kraftbrühe mit Kräuterflädle und Wurzelgemüse	6,50 €
Spargelcremesuppe mit eigener Einlage	7,80 €
Chefsalat mit Gambas und gebackenen Tintenfischringen	16,80 €
Sommersalat mit Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Mango und Oliven	14,60 €
Wildkräutersalat mit Kalbsleberstreifen und Pfifferlingen	15,50 €

HAUPTGERICHTE

Frische Pfifferlinge mit Kräuternüdele und sommerlichem Gemüse	21,80 €
Schwetzinger Schlossroulade mit badischem Spargel, gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise gratiniert	24,50 €
Kalbsleberstreifen in Balsamico mit Apfel, roten Zwiebeln, Kartoffelpürée und Marktgemüse	22,80 €
Lammrücken am Stiel unter der Kräuterkruste Saisongemüse und gratinierte Ofenkartoffeln	27,80 €
Filetwürfel vom Albtäler Weiderind mit frischen Pfifferlingen, buntem Saisongemüse und hausgemachten Schupfnudeln	28,50 €
Orkney Lachs und Zander an Gemüsefettuccine und kleinem Gemüse	23,90 €
Lammwirt's Fischteller mit Wolfsbarsch, Seeteufel, Gamba, Steinbeißer, Orkney Lachs, Basmati-Wildreis, Gemüsebeet und Weißburgundersauce	32,50 €

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	6,00 €
Maultaschensuppe *(Naturparkwirtegericht)*	6,50 €
Bunter Salatteller mit feinem Öl	6,50 €
Schwarzwälder Schinkenspezialitäten *(Naturparkwirtegericht)*	10,80 €

HAUPTGANG

Hausgemachte Maultaschen geschmelzt mit buntem Salat *(Naturparkwirtegericht)*	13,80 €
Maultäschle aus dem Pfännle mit Kräutern und Landei, Oma Else's Kartoffelsalat und Blattsalat *(Naturparkwirtegericht)*	14,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren dazu Kartoffelsalat **oder** Kartoffelstäbchen *(Naturparkwirtegericht)*	16,90 €
Hirschragout mit Pilzen, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Blattsalat *(Naturparkwirtegericht)*	22,00 €
Rahmschnitzel vom Kalb mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat	22,90 €
Zwiebelrostbraten vom Albtäler Weiderind mit hausgemachten Spätzle **oder** Bratkartoffeln und buntem Salat *(Naturparkwirtegericht)*	24,90 €
210 gr. Pfeffersteak vom Albtäler Rinderrücken mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet *(Naturparkwirtegericht)*	26,80 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Lammwirts Wurstsalat mit **oder** ohne Käse *(Naturparkwirtegericht)*	9,90 €
Französische Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf	12,80 €
Rotensoler Vesperbrett mit Schinken- und Wurstspezialitäten, Käse, geräuchertem Fisch und Kirschwasser	13,50 €
Jahreszeitensalat mit gebratener Poularde	16,90 €

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.