

# SAISONALE KARTE

## MENÜ I

**Weißer Brokkolisuppe**  
mit Mandeln

oder

**Bunter Vitaminsalat**

\*\*\*

**Rotensoler Kalbsragout**  
mit Steinchampignon,  
handgeschabten Spätzle  
und Saisongemüse

\*\*\*

**Apfelstrudel** aus Äpfeln von  
unserer eigenen Streuobstwiese,  
Vanilleschaum und Rahmeis

**32,90 €**

## MENÜ II

**Weißer Brokkolisuppe**  
mit Mandeln

oder

**Bunter Vitaminsalat**

\*\*\*

**Rückenfilet vom  
Nordmeerkabeljau,**  
Pommeryschaum  
an Herbstgemüse und  
Bauernkartoffeln

\*\*\*

**Apfelstrudel** aus Äpfeln von  
unserer eigenen Streuobstwiese,  
Vanilleschaum und Rahmeis

**33,90 €**

## MENÜ III

**Warm geräucherter  
Seesaibling**  
mit Zupfsalat und Meerrettich

oder

**Klare Rote Betsuppe**  
an hausgemachten  
Kürbislinientäschle

\*\*\*

**Tournedo  
vom Albtäler Weiderind**  
mit Gänseleber, Trüffeljus,  
hausgemachten Schupfnudeln  
und buntem Saisongemüse

\*\*\*

**Birnen Champagnersüpple**  
mit hausgemachtem  
Schokoladensorbet  
und Mandelschnitte  
**3-Gänge-Menü 53,50 €**  
**4-Gänge-Menü 59,80 €**

## KLEIN UND FEIN VORWEG

<b>Kürbiscremesuppe</b>	8,20 €
<b>Kartoffelschaumsüpple</b> mit Croutons und Pfifferlingen	7,80 €
<b>Ochsenfleischmeerrettichscheiben und Ochsenzunge</b> an Linsenvinaigrette und kleinem Zupfsalat	13,90 €
<b>Feldsalat</b> mit Speck und Kracherle	9,50 €
<b>Rote Bete</b> mit warmem badischen Ziegenkäse	14,50 €
<b>Chefsalat</b> mit Gambas und gebackenen Tintenfischringen	16,80 €
<b>Trüffelnudeln</b>	kleine Portion 18,80 € große Portion 24,80 €

## HAUPTGERICHTE

<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Wienerle und geräuchertem Schweinebäckle dazu handgeschabte Spätzle	15,60 €
<b>Rotensoler Roulade vom eigenen Highlandrind,</b> Spätburgundersauce, Kartoffelpürée und Marktgemüse	23,20 €
<b>Frische Pfifferlinge</b> mit Kräuternüdele und herbstlichem Gemüse	21,80 €
<b>Hirschkalbskrautwickel</b> im Preiselbeer-Pfeffersöble und Kartoffelpürée	18,90 €
<b>Gefüllte Ricottatäschle</b> in Piniengemüsebutter, Blattspinat und Kräutern	19,50 €
<b>Bauernentenbraten</b> mit Apfelstücken, Herbstgemüse und hausgemachten Kartoffelknödeln	23,80 €
<b>Lammrücken am Stiel unter der Kräuterkruste</b> mit Saisongemüse und gratinierten Ofenkartoffeln	28,50 €
<b>Kalbslende</b> an Trüffelnudeln und Gemüsebukett	29,50 €
<b>Orkney Lachs und Zanderfilet vom Grill</b> an Meerrettichspitzkohl und Kartoffelmus	23,50 €
<b>Lammwirt's feiner Fischsteller</b> mit Kabeljau, Seeteufel, Gamba und Jakobsmuscheln mit schwarzen Venere Risotto und kleinen Gemüse	32,80 €

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

<b>Tagessuppe</b>	6,00 €
<b>Maultaschensuppe</b> <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	6,50 €
<b>Bunter Salatteller</b> mit feinem Öl	6,50 €
<b>Schwarzwälder Schinkenspezialitäten</b> <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	10,80 €

## HAUPTGANG

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

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

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

Naturparkwirtegerichte sind Gerichte aus 100% heimischem Anbau.