

MENÜ I

Leberknödelsuppe

oder

Kräuterflädlesuppe mit Wurzelgemüse

7,80 €

oder

Rohkostsalate mit Blattsalaten,

Radieschen und Grissinis

8,80 €

Roulade vom Rimmelbacher Hof Rind

mit Spätburgundersauce, Kartoffelpüree

und Marktgemüse

32,50 €

oder

Seesaibling und Tiefseebarsch

an der Haut gebraten

mit Gemüse, Pinienkerne, Kräutern,

Blattspinat und Bauernkartoffeln

Naturparkwirte

31,50 €

Apfelofenschlupfer

mit Vanillesauce und Rahmeis

9,50 €

3 - Gang Menü 45,90 €

MENÜ II

Lammwirts kalte Fischleckereien

mit Thunfischtatar, Eismeerkrabben, Felsenauster,

Orkney Lachs und Guacamole von der Avocado

19,90 €

Klare Zitronengrasessenz

mit Gemüsetäschle

9,20 €

Hirschrücken mit Quitten,
Preiselbeeren, Kartoffelroulade
und Wintergemüse

Naturparkwirte

41,50 €

Zimtparfait

hausgemachten Rumfrüchte und Schokolade

12,90 €

4 - Gang Menü 81,50 €

KLEIN & FEIN VORWEG

Kraftbrühe mit Maultäschle

Naturparkwirte

8,50 €

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskerne

Naturparkwirte

9,20 €

Bunter Vitaminsalat mit feinem Öl

8,20 €

Feldsalat mit Speck und Kracherle

13,60 €

Badischer Ziegenkäse gratiniert an Wildkräutersalat, Feigensenf und schwarzen Nüssen

17,20 €

Chefsalat mit Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Avocado und Melone

17,80 €

Avocadofächer mit Kutterkrabben und Eismeerkrabben

17,90 €

Badische Fleischpastete vom Kalb und Hirschterrine

mit Johannisbeersauce und kleinem Zupfsalat

Naturparkwirte

17,50 €

Carpaccio vom Rinderschinken an Rucola mit altem Balsamico, Parmesan,
Oliven und Strauchtomaten

18,40 €

Blätterteigpastete mit Ragout fin und kleiner Garnitur

21,80 €



VEGETARISCH

Falafel mit Frischgemüse, Hummus und Joghurt-Dip		27,50 €
Pilzrisotto mit Padanochip und Gemüse garnitur		28,50 €
Hausgemachte Agnolotti mit Sugotomaten, Pinienkerne und Blattspinat		28,80 €
Trüffelnudeln	kleine Portion	23,80 €
	große Portion	29,50 €

HAUPTGERICHTE

Maultaschen geschmelzt mit Kartoffel- und Endiviensalat oder gebraten mit bunten Pilzen und Gemüse garnitur	Naturparkwirte	16,80 € 19,90 €
Schwäbisches Linsengericht mit Wienerle, geräucherten Schweinebäckle und handgeschabten Spätzle	Naturparkwirte	24,50 €
Hirschkrautwickel in würziger Pfeffer- Preiselbeersauce mit Kartoffelpüree		24,90 €
Paniertes Schnitzel vom Kraichgauer Landschwein wahlweise mit Kartoffelstäbchen oder Kartoffel-Gurkensalat	Naturparkwirte	24,90 €
Eingemachtes Kalbfleisch mit Champignons, Lauch und handgeschabten Spätzle		30,80 €
Hirschragout mit Champignons, Preiselbeeren, handgeschabten Spätzle und Blattsalate	Naturparkwirte	30,80 €
Rostbratenzipfele im Stroganoffsöble mit Rösti und Marktgemüse	Naturparkwirte	32,90 €
Pfeffersteak vom Albtäler Weiderind mit gratinierten Ofenkartoffeln und Marktgemüse	Naturparkwirte	33,90 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Mandarinen, hausgemachte Schupfnudeln und Marktgemüse		34,80 €
250 g Rib Eyes vom Albtäler Weiderind mit Gewürzbutter, Kartoffelgratin und Marktgemüse	Naturparkwirte	34,80 €
Kalbrücken mit Morchel-Creme, Rösti und Marktgemüse	Naturparkwirte	37,50 €
Kalbsfiletwürfel an Trüffelnudeln mit kleinem Gemüse		36,80 €
Matjesvariation mit Matjes, Rotweinmatjes, Räucher matjes, Apfel, Zwiebeln und Kartoffeln		24,80 €
Saisonsalat mit gegrillten Fischen oder mit gebratener Poularde		29,20 €
Zanderfilet in der Gewürzkruste mit Sc. Remoulade, hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat		29,90 €
Gegrillter Thunfisch an mediterranem Gemüse mit Teriyaki Sauce und Glasnudelsalat		31,50 €
Lammwirt's feiner Fischteller mit Seeteufel, Wolfsbarsch, Gamba, Orkney Lachs und Jakobsmuschel an Kräuterrisotto und kleinen Gemüsen		39,80 €

und als Dessert empfehlen wir Ihnen

Sorbetteller Lamm		12,50 €
Schokoladen-Pannacotta mit Piemonteser Haselnüssen, Bailey'sschaum und Kokoseis		12,50 €

Eine Auswahl an weiteren Desserts finden Sie bei den Tagesmenüs sowie auf unserer Dessertkarte.

Unser Servicepersonal berät Sie gern.

