

## APERITIF

Aperol Spritz / Winzersekt / Aperol / Orange	€ 8,00
Virgin Hugo / Holunderblütensirup / Heinz Wagner Sekt / Limette / Minze	€ 8,00

## MENÜ dW

### Fisch & Fleisch

#### Amuse-Bouche

~

**Lachsforelle / Spargel & Erdbeere**

Balsamico / Wildkräuter / Yuzu

~

**Süppchen vom Bio-Spargel**

Jakobsmuschel / Bärlauch

~

**Feines vom Weidelamm**

Rosmarinjus / junger Blattspinat / Polenta

~

**Mousse von der Valrhona-Schokolade**

Sorbet / Früchte

~

**Käseauswahl aus der ChäsChuchi Gersbach**

Nüsse / Birne / Feigensenf

*(Müller-Thurgau - Weingut H. Dörflinger / Sauvignon Blanc - Winzerkeller Laufer Altenberg Syrah - Badischer Winzerkeller / Gewürztraminer - Weingut Julius Zotz / Ruby Port)*

3-Gang € 45,00 inkl. Weinbegleitung € 69,00

4-Gang € 55,00 inkl. Weinbegleitung € 87,00

5-Gang € 65,00 inkl. Weinbegleitung € 105,00

### Vegan

#### Amuse-Bouche

~

**Spargel & Erdbeere**

Balsamico / Wildkräuter / Yuzu

~

**Essenz vom Frühlingsgemüse**

Bärlauch

~

**Bio-Spargel vom Tuniberg**

vegane Mayo / Neue Kartoffeln

~

**Mousse von der Valrhona-Schokolade**

Sorbet / Früchte

~

**Hummus / Taggiasca Oliven**

Nüsse / Birne / Feigensenf

## VORSPEISEN & SUPPEN

-  **Gemischter Salatteller / Rohkost & Blatt / Kerne (auch vegan möglich)** € 8,00
-  **Carpaccio von Hinterwälder Rind / Bockshornklee** € 18,00  
 Rucola / Limonen-Olivenöl / gehobelter Parmesan
 
-  **Gebratene Jakobsmuscheln / Wildkräutersalat** € 24,00  
 Balsamico / Kirschtomaten / gehobelter Parmesan
-  **Süppchen vom Bio-Spargel** € 10,00  
 Jakobsmuschel / Bärlauch
-  **Doppelte Kraftbrühe vom Ochenschwanz** € 10,00  
 mit seiner Einlage und altem Sherry
 



 Naturparkgericht | Hauptzutaten garantierte Herkunft aus der Region

 Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, dürfen Sie diese gerne unserem Serviceteam mitteilen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

## HAUPTGERICHTE

	<b>Bio-Spargel vom Tuniberg – Weingut Landmann</b> mit Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln und Schinkenauswahl und kleinem paniertem Schnitzelchen vom Kalb und gebratene Filets von der Forelle	€ 28,00 + € 8,00 + € 12,00 + € 12,00
	<b>Cordon-Bleu vom Landschwein</b> Bauernschinken & Bergkäse / Pommes Skin-on / Salatteller	€ 28,00
	<b>Medaillons vom Landschwein</b> mit Früchten in Currysauce / gebackene Banane / Basmatireis	€ 32,00
	<b>Rumpsteak vom Black Angus</b> Pfefferrahmsauce / glasiertes Gemüse / Pommes Skin-on	€ 36,00
	<b>Entrécôte vom Hinterwälder Weiderind</b> Rosmarinjus / Gemüse / Kartoffelgratin	€ 38,00
	<b>Zweierlei vom Milchkalb / Rücken &amp; Bäckchen</b> Kräuterseitlinge / glasiertes Gemüse / Spätzle vom Brett	€ 38,00
	<b>Feines vom Weidelamm / mit Knoblauchbutter überbacken</b> Rosmarinjus / junger Blattspinat / frittierte Polenta	€ 42,00
	<b>Seeteufel &amp; Riesengarnele</b> Krustentierschaum / Bio-Spargel / Bärlauch-Risotto	€ 42,00
	<b>Frischkäse-Trüffel-Ravioli / gehobelter Sommertrüffel</b> Getrocknete Tomaten / Wildkräuter / Parmesanschaum	€ 28,00

## DESSERTS

	<b>Eis und Heiß / Espresso mit 1 Kugel Eis vom Eckhof in Horben</b>	€ 7,00
	<b>Dreierlei Sorbet / Beeren   Nüsse</b>	€ 10,00
	<b>Erdbeer-Vanilleeise-Bowl / Meringue / Sahne / Minze</b>	€ 10,00
	<b>Brownie dW / Beeren / Buttermilch / Sorbet</b>	€ 12,00
	<b>Dessertkreation derWaldfrieden – von allem ein bisschen...</b>	€ 16,00
	<b>Käseauswahl aus der ChäsChuchi Gersbach / Nüsse / Birne / Feigensenf</b>	€ 16,00

-Weitere Desserts entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte-

 Naturparkgericht | Hauptzutaten garantierte Herkunft aus der Region

 Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, dürfen Sie diese gerne unserem Serviceteam mitteilen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.