



## APERITIF

|   |        |
|---|--------|
| ToLeKu Spritz / Winzersekt / geheime Lebkuchenzutat | € 8,00 |
| San Bitter / Orange / Saft                          | € 7,00 |

## MENÜ dW

|  |  |
|--|--|
| Fisch & Fleisch  | Vegan  |
| Amuse-Bouche   | Amuse-Bouche   |
| ~  | ~  |
| <b>Markgräfler Feldsalat / Wintertrüffel</b><br>Kürbis / Topinambur / Parmesancroutons | <b>Markgräfler Feldsalat / Wintertrüffel</b><br>Kürbis / Topinambur / Croutons |
| ~  | ~  |
| <b>Süppchen vom Muskatkürbis</b><br>Jakobsmuschel / Kokosschaum                        | <b>Süppchen vom Muskatkürbis</b><br>Kokosschaum                                |
| ~  | ~  |
| <b>Entrècôte vom Hinterwälder Weiderind</b><br>Rosmarinjus / Gemüse / Kartoffelgratin  | <b>Carnaroli-Risotto / Rote Bete</b><br>Waldpilze / Birne                      |
| ~  | ~  |
| <b>Todtmooser Lebkuchen-Mousse</b><br>Sorbet / Früchte                                 | <b>Mousse au Chocolat</b><br>Sorbet / Früchte                                  |
| ~  | ~  |
| <b>Käseauswahl aus der ChäsChuchi Gersbach</b><br>Nüsse / Birne / Feigensenf           | <b>Hummus / Taggiasca Oliven</b><br>Nüsse / Birne / Feigensenf                 |
| 3-Gang € 45,00   | inkl. Weinbegleitung € 69,00   |
| 4-Gang € 55,00   | inkl. Weinbegleitung € 87,00   |
| 5-Gang € 65,00   | inkl. Weinbegleitung € 105,00  |

## VORSPEISEN & SUPPEN

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <b>Gemischter Salatteller / Rohkost &amp; Blatt / Kerne (auch vegan möglich)</b>   | € 8,00                                     |
|  | <b>Markgräfler Feldsalat / Wintertrüffel</b><br>Kürbis / Topinambur / Parmesancroutons   | € 14,00                                    |
|  | <b>Carpaccio vom Herrenschwander Reh</b><br>sautéierte Champignons / Wildkräuter / Limonen-Olivenöl  | Bergwelt<br><br>TODTNAU<br>Bergwelt Teller |
|  | <b>Wildkräutersalat / gebratene Jakobsmuscheln</b><br>Waldpilze / Kirschtomaten / gehobelte Parmesan   | € 18,00                                    |
|  | <b>Süppchen des Tages</b>  | € 24,00                                    |
|  | <b>Legiertes Süppchen von der Bachforelle</b><br>Tomaten / Zwiebeln / Knoblauchtoast   | € 8,00                                     |
|  | <b>Doppelte Kraftbrühe vom Ochsenschwanz</b><br>Wurzelgemüse / alter Sherry  | € 10,00                                    |
|  | <b>Naturparkgericht / Hauptzutaten garantie Herkunft aus der Region</b>  | € 10,00                                    |
|  | <b>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.</b> |  |

## HAUPTGERICHTE

|   |  |         |
|---|--|---------|
|    | <b>Cordon-Bleu vom Landschwein</b><br>mit Schinken und Bergkäse gefüllt / Pommes Skin-on / Salatteller                       | € 24,00 |
|    | <b>Kalbsfrikassee / sautierte Champignons</b><br>Rosenkohl / Schnittlauch Öl / Basmatireis                                   | € 26,00 |
|    | <b>Zweierlei vom Milchkalb / Bäckchen &amp; Rücken</b><br>Waldpilze / glasiertes Gemüse / Spätzle vom Brett                  | € 36,00 |
|    | <b>Rumpsteak vom Black Angus</b><br>Pfefferrahmsauce / glasiertes Gemüse / Pommes Skin-on                                    | € 36,00 |
|    | <b>Rücken von Wälder Rind / Zwiebelkruste</b><br>Pastinaken / glasiertes Gemüse / gefüllte Pilzpolenta                       | € 36,00 |
|    | <b>Ragout vom Herrenschwander Reh I in Burgunder geschmort</b><br>Preiselbeeren / Apfelrotkohl / Spätzle vom Brett           | € 28,00 |
|   | <b>Medaillons vom Herrenschwander Reh</b><br>Apfelrotkohl / Morcheln / Birne / Spätzle vom Brett                             | € 38,00 |
|  | <b>Lackierte Barbarie-Entenbrust</b><br>Apfeljus / Kürbis / Brezenknödel   | € 36,00 |
|  | <b>Gebratene Filets von der Forelle / mit schäumender Mandelbutter</b><br>Zitrone / glasiertes Gemüse / Schwarzwälder Brägel | € 30,00 |
|  | <b>Gebratener Winterkabeljau / Kürbis</b><br>Safranschaum / Rahmsauerkraut / Tagliarini                                      | € 34,00 |
|  | <b>Frischkäse-Trüffel-Ravioli / gehobelter Wintertrüffel</b><br>Tomaten / Wildkräuter / Parmesanschaum                       | € 26,00 |
|  | <b>Carnaroli-Risotto / Rote Bete (vegan möglich)</b><br>Waldpilze / Birne / gehobelter Parmesan                              | € 26,00 |

## DESSERTS

|   |   |         |
|---|---|---------|
|  | <b>Eis und Heiß / Espresso mit 1 Kugel Eis vom Eckhof in Horben</b>         | € 7,00  |
|  | <b>Dreierlei Sorbet / Früchte</b>   | € 8,00  |
|  | <b>Todtnooser Lebkuchen Mousse / Sorbet / Minze</b>                         | € 12,00 |
|  | <b>Dessertkreation derWaldrieden – von allem ein bisschen...</b>            | € 14,00 |
|  | <b>Käseauswahl aus der ChäsChuchi Gersbach / Nüsse / Birne / Feigensenf</b> | € 14,00 |

-Weitere Desserts entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte-

 Naturparkgericht / Hauptzutaten garantie 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.