

APERITIF

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

MENÜ dW

Fisch & Fleisch

Amuse-Bouche

~

Markgräfler Feldsalat / Wintertrüffel
Kürbis / Topinambur / Parmesancroutons

~

Süppchen vom Muskatkürbis
Jakobsmuschel / Kokosschaum

~

Entrécôte vom Hinterwälder Weiderind
Rosmarinjus / Gemüse / Kartoffelgratin

~

Todtmooser Lebkuchen-Mousse
Sorbet / Früchte

~

Käseauswahl aus der ChäsChuchi Gersbach
Nüsse / Birne / Feigensenf

Vegan

Amuse-Bouche

~

Markgräfler Feldsalat / Wintertrüffel
Kürbis / Topinambur / Croutons

~

Süppchen vom Muskatkürbis
Kokosschaum

~

Carnaroli-Risotto / Rote Bete
Waldpilze / Birne

~

Mousse au Chocolat
Sorbet / Früchte

~

Hummus / Taggiasca Oliven
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

	Gemischter Salatteller / Rohkost & Blatt / Kerne (auch vegan möglich)	€ 8,00
	Markgräfler Feldsalat / Wintertrüffel Kürbis / Topinambur / Parmesancroutons	€ 14,00
	Carpaccio vom Herrenschwander Reh sautierte Champignons / Wildkräuter / Limonen-Ölivenöl	€ 18,00
	Wildkräutersalat / gebratene Jakobsmuscheln Waldpilze / Kirschtomaten / gehobelter Parmesan	€ 24,00
	Süppchen des Tages	€ 8,00
	Legiertes Süppchen von der Bachforelle Tomaten / Zwiebeln / Knoblauchtost	€ 10,00
	Doppelte Kraftbrühe vom Ochsenchwanz Wurzelgemüse / alter Sherry	€ 10,00
	Naturparkgericht / Hauptzutaten garantierte Herkunft aus der Region	

Bergwelt
TODTNAU
Bergwelt Teller

Bergwelt
TODTNAU
Bergwelt Teller







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

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



DESSERTS

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

-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.