

## Desserts und Käse

€

Alle Eiskreationen und Sorbets sind einmalig und mit größter Sorgfalt hausgemacht

Trifle von Rhabarber und Erdbeeren  
mit Kräuter-Erdbeermark und Rhabarber-Joghurtsorbet 10.20

Blutorangenvariationen und gefüllte Schokoladenmacaron  
mit Berberitzen und Wasabikraut-Eiskrem 13.50

Gefüllte Birne mit warmer Schokoladentarte  
und Haselnuss-Pastinakeneiskrem 11.50

Hausgemachtes Sorbet oder Eis Kugel 3.80  
Zitronengraseis Kugel 4.70

Bio-Käseteller mit Olivenkonfitüre 13 klein / 17 groß

### Warum so viel Bio-Produkte ?

Wir gehen voran um unseren Gästen das Beste zu bieten.

Insbesondere dem Koch darf es nicht egal sein, wie und wo unsere Lebensmittel produziert werden.

Eine gute Küche fängt mit hochwertigen naturbelassenen Zutaten an. Nachhaltigkeit, kontrollierte Qualität; Tierschutz und der Mehrwert der Produkte sind uns wichtig und davon sind wir überzeugt.

Wir empfehlen gerne unsere hausgemachten Spezialitäten  
zum mit Nachhause nehmen

Hausgemachtes Sonnenbrot 1000gr mit Sauerteig, Roggenmehl  
Landbier, frische Hefe, Kerne, Gewürze und Sojasauce 1 Brot € 6.80

Neu: Dinkelvollkornbrot mit Schwarzwaldmiso 700gr 1 Brot € 5.80  
auf Anfrage

Alle Zutaten für unsere Brote sind in Bio-Qualität, die Brote sind viele Tage haltbar  
und können mehrmals knusprig aufgebacken werden

Weißer Schwarzwälder Sonne-Zibärtleuffel 100g € 5.90  
Hausgemachte Marmelade, Sirup, Grütze usw. nach Saison

Wir sind auch gerne Ausbildungsbetrieb.  
Einfach nachfragen, reinschnuppern oder weitersagen.

Wir akzeptieren gerne Ihre EC Karte  
Kreditkarten nehmen wir nicht an



DE-ÖKO-006

Frisches Gemüse, Frisches Obst, Getreide, Kräuter, Tofu, Kartoffeln, Salat, Milch, Butter, Margarine, Joghurt, Olivenöl, Soja, Saft, Käse außer Walserstolz, werden als Bio-Produkte eingekauft, besondere Zutaten werden als Bio gekennzeichnet. Das Bio-Menü ist aus 100% biologisch erzeugten Produkten DE-ÖKO-006

## Bio-Menü

Hafermilch-Brunnenkresseterrine mit Grünspargelkimchi  
dazu fruchtiger Weizengrassaft und Sesamgrissini

\*\*\*

Bio-Lachs gebraten mit Shiro Miso und mariniertem Avocado  
feine Vermouthsauce dazu kleine Gemüse, schwarzer Venere Reis aus dem Piemont  
oder

Spinatknödel mit Manourikäse und cremigen Shitakepilzen  
dazu gegrillte Süßkartoffel mit Radicchio und kleine Gemüse

\*\*\*

Gefüllte Birne mit warmer Schokoladentarte  
und Haselnuss-Pastinakeneiskrem

Menü Bio-Lachs 49.50 € / Menü Vegetarisch 45.80 €

### Unsere Bio-Menü Weinempfehlung

2014er Riesling Quarzit QbA trocken  
Weingut P.J.Kühn, Oestrich, Rheingau, demeter € 31

## Sonne-Menü

Zanderfilet mit süß-scharfem Rettich gebraten  
marinierter Stangenspargel und Rhabarber vinaigrette

\*\*\*

Lamm aus St. Peter rosa gebraten und Geschmortes, feine Rosmarinjus  
dazu kleine Gemüse und Bärlauch-Paprika-Tortillia 29

\*\*\*

Blutorangenvariationen und gefüllte Schokoladenmacaron  
mit Berberitzen und Wasabikraut-Eiskrem

Menü 49.50 € pro Person

### Unsere Sonne-Menü Weinempfehlung

2014er Spätburgunder Landwein trocken  
Weingut Vorgrimmler, Munzingen, Tuniberg, demeter 0,75 l € 32

## Die Aromen Asiens Die Welt im Schwarzwald zu Gast

### Rochenflügel Tandoori

Mango Emeraude – Zuckerschoten - Ponzusauce

\*\*\*

### Krustentierconsommé

Bärenkrebs – Gyoza - Curry

\*\*\*

### Tataki

Rindfleisch - Calamar - Chilisauce

\*\*\*

### Gedämpfte Dorade rojal

Edamame – Reis - Zitronengras

\*\*\*

### Spanferkel Barbecue

Lotuswurzel – Spitzkohl - Shitakepilz

\*\*\*

### Yuzu-Sakesorbet

Seidentofu – Erdbeeren - Wasabikraut

Menü 69 € pro Person

Unser Asien-Menü servieren wir abends tischweise  
Menübestellungen abends bis 20.30 Uhr

## Unsere besondere Weinempfehlung zum Asiamenü und Spargel

Zum Asiamenü:

2016er Sauvignon blanc, Freiburger Steinmauer, QbA trocken  
Weingut Landmann, Waltershofen, Tuniberg, Ökolog. Weinbau 0,75l € 31

2016er Muskateller QbA trocken  
Weingut Wöhrle, Lahr, Ortenau, Ökolog. Weinbau 0,75l € 31

2014er Riesling Lenchen Kabinett halbtrocken  
Weingut P.J. Kühn, Oestrich, Rheingau, demeter 0,75l € 29

2013er Riesling Lieu-dit (entspricht 1er cru) Belzbrunnen  
Domaine Dirlé-Cadé, Bergholtz, Elsaß, Frankreich, Biodynamischer Weinbau 0,75l € 39

Zum Spargel:

2016er Viviser Gutedel ohne Schwefel, Landwein  
Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 0,75l € 26

2015er Müller-Thurgau Kabinett trocken  
Weingut Hügler, Heimbach-Teningen, Breisgau, demeter 0,75l € 27

2016er Riesling QbA trocken  
Weingut Wöhrle, Lahr, Ortenau, Ökologischer Weinbau 0,75l € 28

2013er Grüner Veltliner trocken folgt 2015  
Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois, Kamptal, Österreich 0,75l € 34

## Vorspeisen

Hafermilch-Brunnenkresseterrine mit Grünspargelkimchi  
dazu fruchtiger Weizengrassaft und Sesamgrissini 17

Zanderfilet mit süß-scharfem Rettich gebraten  
marinierter Stangenspargel und Rhabarber vinaigrette 19

Rochenflügel mit Tandoori auf Bio-Mango Emeraude  
und Zuckerschotensalat, Ponzusauce 19

## Zwischengerichte

Krustentierconsommé mit Bärenkrebisfleisch und Gyozaravioli 16

Wilde Gambas mit gefüllter Chili-Limone und Fenchelgemüsesauce 22

Kalbsbriesle knusprig angebraten, Unkrautspinat und Sanddorn 21

## Hauptgerichte

Spinatknödel mit Manourikäse und cremigen Shitakepilzen  
dazu gegrillte Süßkartoffel mit Radicchio und kleine Gemüse 24

Bio-Hähnchen von Dürr und Mager mit Kräutern gebraten, Blutorangensauce  
dazu Grünspargelgemüse und Wurzelgemüsepuree 29

Bio-Lachs knusprig gebraten mit Shiro Miso und marinierter Avocado  
feine Vermouthsauce dazu kleine Gemüse, schwarzer Venere-Reis aus dem Piemont 31

Lamm aus St. Peter rosa gebraten und Geschmortes, feine Rosmarinjus  
dazu kleine Gemüse und Bärlauch-Paprika-Tortillia 29

## Badischer Spargel

Portion frischer Badischer Bio-Stangenspargel 180 gr gekocht € 21.90

Portion frischer Badischer Bio-Stangenspargel 250 gr gekocht € 29.50

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Kratzete oder Butterkartoffeln

### Zusätzlich zur Wahl:

mit gemischtem Schinkenteller € 7.80 mit paniertem Kalbsschnitzel € 9.80

mit wilden Gambas € 14.00 mit gebratenem Bio-Lachs € 14.00

Liebe Gäste nennen Sie uns vorab bitte Besonderheiten oder Allergien, wir informieren Sie gerne welche Zutaten und Allergene verwendet werden, bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

### Küchenzeiten und Bestellungen

von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr, Menübestellungen mittags bis 13.30 Uhr und abends bis 20.30 Uhr

Von 13.30 Uhr bis 18.00 Uhr können Sie von unserer regionalen Heimat-Karte auswählen

Dessertbestellungen mittags bitte bis 14.30 Uhr und abends bis 21.30 Uhr