

NATURPARKHOTEL

Als Naturparkhotel gehören wir zur Qualitäts-Gemeinschaft von über 290 „Schmeck den Süden“ Gastronomen in Baden-Württemberg.

Durch die Verwendung regionaler Produkte weisen wir nicht nur auf die Besonderheit unserer Heimat hin, sondern unterstützen damit auch gezielt die Landwirte im Hochschwarzwald.

Diese garantieren die Erzeugung wertvoller und gesunder Lebensmittel und bewahren mit ihrer Bewirtschaftung der Flächen die abwechslungsreiche Vielfalt und Einzigartigkeit unserer Landschaft.

Die Zusammenarbeit zwischen den Erzeugern, den Gastronomen und schließlich den Gästen bietet allen Vorteilen: Das Einkommen der Landwirte wird gesichert, die Transportwege der Produkte sind kurz und die Qualität der Erzeugnisse sind hoch.
Und vor allem: Es schmeckt!

Mit diesen Produkten bieten wir Ihnen eine breite Angebotspalette an regionalen, kulinarischen und ideenreichen Gerichten, welche unter der Leitung von Küchenchef Fabian Ganter ein Mix aus moderner und traditioneller Küche wird.



**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nur bis 20:00 Uhr
Speisen Bestellungen entgegennehmen.**

Nummernsystem: 1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert | 3. Mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker | 5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. gewachst | 8. mit Phosphat | 9. mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln | 10. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel | 11. enthält eine Phenylalaninquelle | 12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 13. koffeinhaltig | 14. Chininhaltig

Naturpark Menü



Carpaccio vom Schwarzwälder Weiderind⁵
mit Ratatouille Salat, gehobeltem Parmesan und Balsamico

Kürbiscreme Suppe mit Kürbiskernen, Kernöl und Croûtons

Steak vom Naturpark Rind⁵
mit Sauce Bernaise, Bohnen und Folienkartoffeln

Zitronen Sorbet mit Badischem Sekt⁵

4 Gang Menü 46,00€

3 Gang Menü ohne Carpaccio 35,00€

Vegetarisches Menü



Rote Beete Carpaccio⁵
mit Zwetschgen Balsam, gratiniertem Ziegenfrischkäse,
Walnuss Krokant und Salat Bouquet

Karotten Ingwer Suppe mit Orangen-Curry Schaum





Hausgemachte Kürbis Gnocchi mit mediterranem Gemüse
Salbei Butter und Parmesan Schaum

Joghurt Creme Brûlée mit Zwetschgenröster und Zimteis⁵





4 Gang Menü 36,00€

3 Gang Menü ohne Carpaccio 26,00 €





Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Balsamico Dressing ⁵	6,50€	 
Rote Beete Carpaccio ⁵ mit Zwetschgen Balsam, gratiniertem Ziegenfrischkäse, Walnuss Krokant und Salat Bouquet	11,00€	
Ikarimi Lachs im Kräutermantel ⁵ mit Gurken Relish, Sauercreme, Lachskaviar und Toast	12,00€	
Gebratene Garnelen (3 Stück) mit Knoblauchöl und geröstetem Baguette ⁵	12,00€	
Carpaccio vom Schwarzwälder Weiderind ⁵ mit Ratatouille Salat, gehobeltem Parmesan und Balsamico	12,00€	


Suppen

Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch ⁵	5,50€	
Karotten Ingwer Suppe mit Orangen-Curry Schaum	5,50€	
Kürbiscrème Suppe mit Kernöl, Kürbiskernen und Croûtons	6,80€	 
Frische Miesmuscheln ⁵ mit Weißwein, Knoblauch, Gemüse Julienne und Röstbrot	9,80€	



Vegetarisch

Hausgemachte Kürbis Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Salbei Butter und Parmesan Schaum	14,50€	 
Gebratenes Gemüse (vegan) mit Harissa, Basmatireis, Räuchertofu in Sesam und Soja Sauce	14,50€	
Cremiges Kürbis Risotto ⁵ mit Kürbiskernen, Kernöl und Parmesan	14,00€	

Fisch & Krustentiere

Gebratene Zander Medaillons ⁵ mit Beurre Blanc, Rahm Sauerkraut, Pesto, Kirschtomaten und Kartoffelpüree	21,00€	
Gedämpfter Kabeljau ⁵ mit Curry Purpur Sauce, Wirsing, Karotten und Kartoffel-Schaum	22,00€	
Gebratene Schwarzwälder Forellenfilets ⁵ mit Riesling Sauce, Blattspinat, Tomaten und hausgemachten Nudeln	19,80€	

Fleisch & Geflügel

Geschmorte Schwarzwälder Weiderind Braten vom Bio Bauern ⁵ mit Burgunder Sauce, Gemüse vom Markt und Spätzle	19,50€	
Sous Vide garte BBQ Perlhuhnbrust „knusprig“ ⁵ mit frischen Pilzen, Rahm Sauce und Kürbis Parmesan Gemüse	19,50€	
24 Stunden Niedertemperatur garte Rinderbäckle ⁵ mit Assam Pfeffer, Thymian Jus, Bohnen und gebratenen Serviettenknödel	21,00€	
Geschmortes Wild Ragout aus heimischer Jagd ⁵ mit Preiselbeer Birne Rotkraut und geschmälzten Spätzle	19,50€	

Schlehdorns Steak Spezialitäten


Alle Steaks haben ein Gewicht von **200g** und werden mit Grillgemüse serviert.
Sie können Saucen und Beilagen wählen zwischen

- Kräuterbutter oder Braten Sauce ⁵ oder Sauce Béarnaise ⁵
- Folienkartoffel oder Pommes Frites

- | | | |
|-------------------------------------|--------|---|
| • Steak vom Naturparkschwein | 20,00€ |  |
| • Steak vom Naturparkrind | 26,00€ |  |
| • Steak vom Kalb | 28,00€ | |
| • Schlehdorns Wildbratwurst | 19,00€ |  |

Auf Vorbestellung

(ab 2 Personen, bitte am Vortag bestellen)

- | | | |
|---|----------------------------|---|
| Käsefondue ⁵ | Preis pro Person
23,00€ |  |
| mit ofenfrischem Baguette, Champignons, Zucchini und Paprika sowie Cornichons | | |
| Fleischfondue (Rinderbrühe) | 25,00€ | |
| mit Rind, Schwein und Huhn, sowie verschiedenen Saucen und Gemüse, dazu wahlweise Baguette oder Pommes Frites ⁵ | | |
| Raclette | 23,00€ | |
| mit Forchheimer Bio Kartoffeln, Schweizer Raclette Käse und Beilagen: Zwiebeln, Paprika, Cornichons, Champignons, Tomaten, Zucchini, Ananas, Landjäger, Speck und Salami, sowie süß-scharfe Sauce und Knoblauch Sauce | | |
| Geschmorte Kalbshaxe ⁵ | 32,00€ | |
| mit Honig Milch Sauce, glasierten Karotten und geschmälzten Spätzle | | |

Dessert

Zitronen Sorbet ⁵	6,50€	 
mit Badischem Sekt, Beeren und Minze		
✓ Dazu empfehlen wir Mandarinentbranntwein der Brennerei Marder	5,50€	
Helles und dunkles Mousse au Chocolat	7,50€	
mit gerösteten Nüssen und frischen Beeren		
✓ Dazu empfehlen wir Kakao-Nuss Likör der Brennerei Bizenberger	4,20€	
Hausgemachte Joghurt Creme Brûlée	8,50€	
mit Zwetschgenröster und Zimteis ¹⁰		
✓ Dazu empfehlen wir Haselnussschnaps der Brennerei Marder	5,50€	
Basilikum Biskuit	8,50€	
mit getrockneten Gojibeeren und weißer Schokoladen Creme		
✓ Dazu empfehlen wir Himbeerlikör der Brennerei Marder	5,50€	
Käsevariation vom Schwendehof in Lenzkirch	12,00€	 
mit hausgemachten Chutneys und Trauben		
✓ Dazu empfehlen wir Tresterbrand „Meistergeister“	5,20€	
Eis mit frischen Beeren und Mandelkrokant	je 3,80€	
<ul style="list-style-type: none"> • Zimt • Vanille • Schokolade • Mango • Nuss • Zitrone 		



Kindergerichte

Pommes mit Ketchup	5,50€		
Schweine-Schnitzel mit Pommes	10,50€		
1 Wienerle mit Pommes	6,50€		
Spätzle mit Rahmsauce	7,50€		
Kinder- Käsespätzle	6,50€		
Spaghetti mit Tomaten Sauce	6,50€		
Spaghetti mit Bolognese Sauce	7,50€		

Mittagsimbiss Wochenübersicht

Montag

Asiatisches Gemüse mit Nudeln und wahlweise mit Huhn

Dienstag

Hausgemachte cremige Käsespätzle mit oder ohne Speck

Mittwoch

Maultaschen in Brühe

Donnerstag

Puten Geschnitzeltes mit Reis und Gemüse

Freitag

Gaisburger Marsch
Kartoffelsuppe

Samstag

Penne mit Tomaten Sauce, Bolognese
oder Pesto

Sonntag

Kartoffel Lauch Gratin