

## 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.



Schmeck den Süden  
Gastronomen  
Baden-Württemberg

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

Nummernsystem:

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

## Naturpark Menü



Carpaccio vom Schwarzwälder Weiderind <sup>5</sup>  
mit Ratatouille Salat, gehobeltem Pecorino und Balsamico

\*\*\*

Kürbiscreme Suppe mit Kürbiskernen, Kernöl und Croûtons

\*\*\*

Steak vom Naturpark Rind <sup>5</sup>  
mit Sauce Bernaise, Bohnen und Folienkartoffeln

\*\*\*

Zitronen Sorbet mit Badischem Sekt <sup>5</sup>

4 Gang Menü 46,00€

3 Gang Menü ohne Carpaccio 35,00€

## Vegetarisches Menü



Rote Beete Carpaccio <sup>5</sup>  
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

\*\*\*

Creme Brûlée von der Tonkabohne mit Zwetschgenröster und Zimteis

4 Gang Menü 36,00€

3 Gang Menü ohne Carpaccio 26,00€



### Nummernsystem:

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

## Vorspeisen

<b>Bunter Salatteller (auch vegan möglich)</b> mit Balsamico Dressing <sup>5</sup>	6,50€	 
<b>Rote Beete Carpaccio</b> <sup>5</sup> mit Zwetschgen Balsam, gratiniertem Ziegenfrischkäse, Walnuss Krokant und Salat Bouquet	11,00€	
<b>Ikarimi Lachs im Kräutermantel</b> <sup>5</sup> mit Gurken Relish, Sauercreme, Lachskaviar und Toast	12,00€	
<b>Gebratene Garnelen (3 Stück)</b> mit Knoblauchöl und geröstetem Baguette <sup>5</sup>	12,00€	
<b>Carpaccio vom Schwarzwälder Weiderind</b> <sup>5</sup> mit Ratatouille Salat, gehobeltem Pecorino und Balsamico	12,00€	
<b>Büffelmozzarella</b> Gemüse Tatar mit Limetten, Olivenöl, Basilikum Passionsfrucht	12,00€	





## Suppen

<b>Rinderbrühe</b> mit Kräuterflädle und Schnittlauch <sup>5</sup>	5,50€	
<b>Karotten Ingwer Suppe</b> mit Orangen-Curry Schaum	5,50€	
<b>Kürbiscrème Suppe</b> mit Kernöl, Kürbiskernen und Croûtons	6,80€	 


### Nummernsystem:

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



## Vegetarisch

<b>Hausgemachte Kürbis Gnocchi</b> mit mediterranem Gemüse, Salbei Butter und Parmesan Schaum	16,00€	 
<b>Erbsen-Linsen Bratlinge (vegan)</b> mit Selleriepüree, Wildkräutern und Orange	16,00€	
<b>Hausgemachte Nudeln <sup>5</sup></b> mit Gorgonzolasauce, Birnen und Walnüssen	16,00€	

## Fisch & Krustentiere

<b>Gebratene Zander Medaillons <sup>5</sup></b> mit Beurre Blanc, Rahm Sauerkraut, Pesto, Kirschtomaten und Kartoffelpüree	21,00€	
<b>Pochierter Kabeljau <sup>5</sup></b> mit Senfsauce, Wirsing und Basmatireis	20,00€	
<b>Gebratene Schwarzwälder Forellenfilets <sup>5</sup></b> mit Riesling Sauce, Blattspinat, Tomaten und hausgemachten Nudeln	20,00€	

## Fleisch & Geflügel

<b>Geschmortes Schwarzwälder Weiderind Gulasch vom Bio Bauern <sup>5</sup></b> mit Burgunder Sauce, Gemüse vom Markt und Spätzle (wenn gewünscht auch scharf gewürzt)	20,00€	
<b>Sous Vide gegarte BBQ Perlhuhnbrust „knusprig“ <sup>5</sup></b> mit frischen Pilzen, Rahm Sauce und Kürbis Parmesan Gemüse	21,00€	
<b>24 Stunden Niedertemperatur gegarte Rinderbäckle <sup>5</sup></b> mit Assam Pfeffer, Thymian Jus, Bohnen und gebratenen Serviettenknödeln	21,00€	
<b>Geschmortes Wild Ragout aus heimischer Jagd <sup>5</sup></b> mit Vogelbeerkompott, Birne, Rotkraut und geschmälzte Spätzle	21,00€	


### Nummernsystem:

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

## 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 <sup>5</sup> oder Sauce Béarnaise <sup>5</sup>
- Folienkartoffel oder Pommes Frites

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| ● <b>Steak vom Naturparkschwein</b> | 20,00€  |
| ● <b>Steak vom Naturparkrind</b>    | 26,00€  |
| ● <b>Schlehdorns Wildbratwurst</b>  | 20,00€  |

## Auf Vorbestellung

(ab 2 Personen, bitte am Vormittag bestellen)

- |  |  |
|--|--|
| <b>Käsefondue</b> <sup>5</sup><br>mit offenfrischem Baguette, Champignons, Zucchini und Paprika sowie Cornichons   | Preis pro Person<br>23,00€  |
| <b>Fleischfondue (Rinderbrühe)</b><br>mit Rind, Schwein und Huhn, sowie verschiedenen Saucen und Gemüse, dazu wahlweise Baguette oder Pommes Frites <sup>5</sup>   | 25,00€   |
| <b>Raclette</b><br>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 | 23,00€   |
| <b>Geschmorte Kalbshaxe</b> <sup>5</sup><br>mit Honig Milch Sauce, glasierten Karotten und geschmälzten Spätzle  | 32,00€   |
| <b>Wildrücken aus eigener Jagd</b><br>(nach Verfügbarkeit: Rehwild, Rotwild, Damwild oder Sikawild)<br>Burgundersauce, Rotkraut, Preiselbeer-Birne, Gemüse vom Markt und gebratene Pilze   | 38,00€   |

### Nummernsystem:

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

## Dessert

<b>Zitronen Sorbet</b> <sup>5</sup>	6,50€	
mit Badischem Sekt, frischen Früchten und Minze		
✓ Dazu empfehlen wir Mandarinenschnaps der Brennerei Marder	5,50€	
<b>Tarte au Chocolat</b>	8,50€	
mit Joghurt-Schokoladen Glasur, gerösteten Nüssen und Joghurt Sorbet		
✓ Dazu empfehlen wir <b>Kakao-Nuss Likör</b> der Brennerei Bizenberger	4,20€	
<b>Hausgemachte Creme Brûlée von der Tonkabohne</b>	8,50€	
mit Zwetschgenröster und Zimteis		
✓ Dazu empfehlen wir <b>Haselnussschnaps</b> der Brennerei Marder	5,50€	
<b>Pochierte Rotweibirne</b> <sup>5</sup>	8,50€	
mit Kardamom Schaum und Streuseln		
✓ Dazu empfehlen wir <b>Himbeerlikör</b> der Brennerei Marder	5,50€	
<b>Käsevariation vom Schwendehof in Lenzkirch</b>	12,00€	
mit hausgemachten Chutneys und Trauben		
✓ Dazu empfehlen wir <b>Tresterbrand</b> „Meistergeister“ von Erichs Schnapshäusle Bärenthal	5,20€	
<b>Eis mit frischen Früchten und Mandelkrokant</b>	je 3,80€	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Zimt</li> <li>● Vanille</li> <li>● Schokolade</li> <li>● Mango</li> <li>● Walnuss</li> <li>● Zitrone</li> <li>● Joghurt Sorbet</li> </ul>		

### Nummernsystem:

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



## Kindergerichte

<b>Pommes</b> mit Ketchup	5,50€	
<b>Schweine-Schnitzel</b> mit Pommes	12,50€	
<b>1 Wienerle</b> mit Pommes	7,50€	
<b>Spätzle</b> mit Rahmsauce	7,50€	
Kinder- <b>Käsespätzle</b>	7,50€	 
<b>Spaghetti</b> mit Tomaten Sauce	7,50€	
<b>Spaghetti</b> mit Bolognese Sauce	8,50€	

Nummernsystem:

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

---

*Mittagsimbiss Wochenübersicht*

---

**Montag**

Lasagne mit Hackfleisch oder Gemüse

**Dienstag**

Hausgemachte cremige Käsespätzle

**Mittwoch**

Maultaschen in Brühe

**Donnerstag**

Puten Geschnetzeltes mit Reis und Gemüse

**Freitag**

Gaisburger Marsch  
Kartoffelsuppe

**Samstag**

Penne mit Tomaten Sauce, Bolognese  
oder Pesto

**Sonntag**

Zwiebelkuchen mit Kräuterquark

Nummernsystem:

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