

## NATURPARK-MENÜ

Von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Wildkräutersalat | Geräuchertes Lachsforellenfilet | Rote Bete | Apfel  
13,00 €

\*\*\*

Rinderconsommé | Wurzelgemüse  
7,00 €

\*\*\*

Badisches Schweinefilet | Steinchampignons | Kartoffelzwiebel-Püree  
20,00 €

\*\*\*

Mousse vom Glottertäler Eierlikör  
7,00 €

als 4-Gang 43,00 €

als 3-Gang mit Suppe, Hauptgang, Dessert 33,00 €

als 3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert 37,00 €

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsmitteln | 3 mit Süßungsmitteln | 4 mit Phosphat | 5 mit Antioxidationsmittel | 6 Geschmacksverstärker  
7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 gewachst | 10 enthält eine Phenylalaninquelle | 11 coffeinhaltig | 12 chininhaltig  
Inklusivpreise

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Ragout vom Heimischen Hirsch Kohlrabigemüse   Thymianspätzle	26,00 €
Hüftsteak vom Schwarzwälder Weide-Rind Kohlrabigemüse   Kartoffelzwiebel-Püree	29,00 €
Gepökelte Schweineschulter Rieslingkraut   Majorankartoffeln	23,00 €

## DESSERTS

Crème brûlée   Cassis	7,00 €
Mousse vom Glottertäler Eierlikör	7,00 €
Sorbetvariation	7,00 €
Feine Käseauswahl vom Göschweiler Hof	12,00 €