

## Hofgut Naturparkkarte

### ...Aus dem Garten

#### Weißes Tomatenmousse

Mit Rucola, Parmesansplittern und frischem Basilikum Öl <sup>3</sup> 12,00 €

#### Regionaler Wildkräutersalat an körnigem Frischkäse

Verfeinert mit Breitnauer Wildthymian und Apfel Chutney <sup>2</sup> 12,00 €

#### Kleiner bunter Hofgutsalat

mit hausgemachtem Hofgudressing und Croutons <sup>3</sup> 8,50 €

### ...Aus unserer Suppenküche

#### Grünes Erbsensüppchen

Verfeinert mit rosa Pfeffer 9,50 €

#### Leichte Kohlrabischaumsuppe

Dazu Sauerrahm und hauseigene Gartenkräuter <sup>3</sup> 9,50 €

#### Cremiges Paprikasüppchen

Mit Rosmarin Öl und getrockneten Chilifäden 10,50 €

#### Deftige Rinderkraftbrühe

Traditionell mit Kräuterflädle 12,50 €

#### Warum „Breitnauer Wildthymian“ ?

Den Thymian hat einer unserer Köche vor einigen Jahren am nahegelegenen Waldrand ausgegraben und in den hauseigenen Kräutergarten verpflanzt. Dort geht es dem Wald- und Wiesenkraut nun richtig gut!

#### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt  
7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 gewachst

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.




= vegetarisch




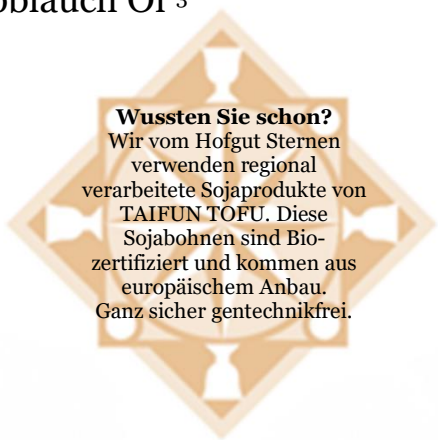
=vegan

## ...FÜR DEN KLEINEN HUNGER

<b>Badische Käsespätzle</b> 	
Mit Röstzwiebeln	16,50 €
<b>Klassischer Wurstsalat Elsäßer Art</b>	
Dazu Brot	16,50 €
<b>Großer bunter Hofgut Salat mit Putenstreifen</b>	
Dazu Brot	18,50 €
<b>Hofgut Tapas</b>	
Schwarzwälder Wurst- und Käsespezialitäten mit Brot, Butter, Chutney und Cornichons	19,50 €
<b>Ein Paar Hofgut Bratwürste</b>	
Mit Kartoffelsalat und Bratensauce	19,50 €
<b>Zwei panierte Schweineschnitzel</b>	
Mit Kartoffelsalat oder Pommes	23,50 €

## ...VON WIESEN UND FELDERN

<b>Mit Ratatouille Gemüse gefüllte Zucchini</b> 	
Dazu würziger Kräuterbulgur und Knoblauch Öl <sup>3</sup>	26,50 €
<b>Hausgemachter Soja-Gulasch</b>	
Mit glasierten Vanille-Karotten, Kurkuma-Bulgur und Kräuter Öl	27,00 €



**Wussten Sie schon?**  
Wir vom Hofgut Sternen verwenden regional verarbeitete Sojaprodukte von TAIFUN TOFU. Diese Sojabohnen sind Bio-zertifiziert und kommen aus europäischem Anbau. Ganz sicher gentechnikfrei.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt  
7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 gewachst

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



= vegetarisch



=vegan

## ...AUS DEM WASSER

**Filets von der Lauchringer Lachsforelle**  
Mit cremigem Rahmspinat und Kartoffel-Dill-Püree <sup>3</sup> 35,50 €

## ...VON WEIDEN UND HÖFEN

**Paniertes Kalbsschnitzel**  
Mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren <sup>11</sup> 35,50 €

**Zarte Filets vom Freiburger Auschwein**  
Mit Thymianjus, sautierten Egerlingen  
und Kartoffel-Kräuterpüree 33,00 €

**Hähnchenroulade**  
**gefüllt mit Spinat und Schwarzwälder Schinken**  
Dazu Thymianjus, sautierte Egerlinge  
und Kartoffel-Kräuterpüree <sup>2,3</sup> 34,00 €

**Rumpsteak vom Naturpark-Weiderind (220 g Rohgewicht)**  
Mit gebratenen Zwiebeln, Bratenjus,  
Kräuterbutter und Kroketten <sup>2</sup> 43,00 €

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt  
7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 gewachst

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



= vegetarisch



=vegan

## NATURPARK-MENÜ

**Regionaler Wildkräutersalat an körnigem Frischkäse**   
mit Breitnauer Wildthymian und Apfel Chutney

\*\*\*

**Cremiges Paprikasüppchen**   
Mit Rosmarin Öl und getrockneten Chilifäden

\*\*\*

**Zarte Filets vom Freiburger Auschwein**  
Mit Thymianjus, sautierten Egerlingen und Kartoffel-Kräuterpüree

\*\*\*

**Crème Brûlée**   
mit Apfel-Vanillekompott

als 4-Gang 50,00 €  
als 3-Gang mit Suppe, Hauptgang, Dessert 40,00 €  
als 3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert 44,00 €

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt  
7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 gewachst  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



= vegetarisch



=vegan

## VEGETARISCHES NATURPARK-MENÜ

### Weißes Tomatenmousse

Mit Rucola, Parmesansplittern und frischem Basilikum Öl

\*\*\*

### Leichte Kohlrabischaumsuppe

Dazu Sauerraum und hauseigene Gartenkräuter

\*\*\*

### Mit Ratatouille Gemüse gefüllte Zucchini

Dazu würziger Kräuterbulgur und Knoblauch Öl

\*\*\*

### Waldbeersorbet

mit Beerenragout und hauseigenem Winzersekt

## VEGANES NATURPARK-MENÜ

### Tomatenterrine

Mit Basilikumöl, Wildkräutersalat  
und hausgemachtem Hofgut Dressing <sup>3</sup>

\*\*\*

### Grünes Erbsensüppchen

Verfeinert mit rosa Pfeffer

\*\*\*

### Hausgemachter Soja-Gulasch

Mit glasierten Vanille-Karotten, Kurkuma-Bulgur und Kräuter Öl

\*\*\*

### Sorbetvariation

Auserwählte saisonalen Sorbets  
mit Apfel-Vanillekompott <sup>11</sup>

als 4-Gang 46,00 €

als 3-Gang mit Suppe, Hauptgang, Dessert 36,00 €

als 3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert 40,00 €

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt  
7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 gewachst

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.








= vegetarisch



=vegan

## ...DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

<b>Buttermilchmousse</b> 	
Mit frischen Beeren und Vanilleschaum	11,50 €
<b>Crème Brûlée</b> 	
Mit Apfel-Vanillekompott <sup>3</sup>	12,00 €
<b>Waldbeersorbet</b> 	
mit Beerenragout und hauseigenem Winzersekt <sup>11</sup>	11,50 €
<b>Sorbetvariation</b> 	
Auserwählte saisonalen Sorbets mit Apfel-Vanillekompott <sup>11</sup>	13,00 €
<b>Käsevariation vom Schwendehof</b> 	
Dazu hausgemachtes Chutney und frisches Sternenbrot	14,50 €

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt  
7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 gewachst  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



= vegetarisch



=vegan