

Das Beste vom Wiesentäler Lamm

Zweierlei vom Wiesentäler Lamm

[Rosa gebratenes aus der Keule & Sugo]

Paprika-Zucchini-Gemüse | Salzzitrone | gebratene Polenta

Hauptgang-Portion 38,50 €

Kleinere Portion 34,50 €

Frühlingsmenü

 **Rahmsuppe vom Badischen Spargel**
[9,80 €] ***

 **Ragout vom Wiesentäler Lamm**
Frühlingsgemüse | hausgemachte Bärlauch-Knöpfele
Menü-Portion 29,50 * Hauptgang-Portion 33,00 €

 **Hausgemachtes Basilikum-Joghurt- Eis**
Erdbeeren | Orangenkrokant^f [7,50 €] ***

Menü in 3 Gängen 46,00 €

Maximilians kulinarischer Ausflug und Christines Weinreise

Carpaccio vom Hinterwälder Rind

Bärlauch-Mayonnaise^{l,k} | knackiger Spargel | Parmesan | Pinienkerne
2021 Müller-Thurgau „maximal Müller*innen“ [0,1 | 8 €]

Land-Ei „Légumes de printemps“

Spargel | Morchel | Erbsen | Kartoffel-Kracherle
„La Riva“ Fino | Balbaina Alta | M.Anto de la Riva | Jerez [0,05 | 8 €]

„Schweinerie“ Jakosmuschel und knuspriger Schweinebauch

Buchenpilze | XO-Sud
2022 Le Haut-Lieu Chenin Blanc | Domaine Huet | Vouvray [0,1 | 10,8 €]

Lammrücken | Salzzitrone

Hauptgang-Portion 42,50

€

Lamm-Jus | Erbsencreme | hausgemachte Gnocchi
38,50 €

Kleiner Portion

2021 Rioja Crianza | Gómez Cruzado | Haro | Spanien [0,1 | 7,00 €]

Hausgemachtes Basilikum-Joghurt-Eis | Erdbeeren | Mandel-Custard

2022 Rosé vom Spätburgunder | Auslese | Arndt Köbelin | Eichstetten [0,1 | 9 €]

Kulinarischer Ausflug in 5 Gängen 91,00 €

Weinbegleitung 42,00 €

Vorspeisen

◆ **Frühlingssalat^{d,3} „Sennhüttenwirts Frischkäse“** 15,50 €
Sennhüttenwirts Frischkäse^f | Bärlauchpesto | geröstete Pinienkerne^h

◆ **Gemischter Salatteller^{f,i,k,l}** 7,80 €

◆ **Carpaccio vom Hinterwälder Rind** 18,50 €
Bärlauch-Mayonnaise^{i,k} | knackiger Spargel | Parmesa^a

Zusätzlich eine
Scheibe
gebratene

Gebeizte Fjord-Forelle^b 19,90 €
marinierter Spargel | Buttermilch^f | Yuzu

Zwischengerichte

½ Dtzd. **Weinbergschnecken**
Kräuterrahmsauce^{d,f,m} | Toastbrot^a 13,80 €

„**Schweinerie**“
Jakobsmuschel und knuspriger Schweinebauch
Buchenpilze | XO-Sud 21,80

Entenleber aus dem Elsass
Rhabarber | Erbsencreme^f 22,80 €

Suppen

◆ **Badische Flädlesuppe^{a,e,f,i}** 7,80 €

◆ **Rahmsuppe vom Badischen Spargel^{3,f,d}** 9,80 € →

mit hausgeräuchertem
Wildschweinschinken 11,00 €

◆ **Rahmsuppe vom Wiesentäler Bärlauch^{3,f,d}** 9,80 € →

mit gebratenen Garnelen^c

◆ **Kraftbrühe v. Wiesentäler Reh | Gemüseperlen | Pilzmaultäschle^{a,e,t}** 12,00 €



Hausgemachte Erfrischungen

Hausgemachte Thymian-Limonen-Limonade 5,50 €

Sennhütten-Spritz | Winzersekt mit wildem Thymian und Limone 8,50 €



Bei allen Gerichten, die mit dem Naturpark-Logo gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile des Gerichts aus dem Naturpark Südschwarzwald. Wir sind stolz, uns seit mehr als 20 Jahren Mitglied der Naturparkwirte und der Schmeck den Süden Gastronomen nennen zu dürfen. Seit 2022 sind wir außerdem Partner des Biosphärengebietes Schwarzwald, was unsere Verbundenheit zu unserer Heimat noch mehr zum Ausdruck bringt. Das i-Tüpfelchen zu all dem ist die wiederholte Auszeichnung im Guide Michelin mit einem Bib Gourmand. Außerdem wurden wir dieses Jahr mit dem grünen Michelin Stern für nachhaltige Gastronomie ausgezeichnet.

Badischer Spargel

◆ **Portion Badischer Spargel 29,50 €**

Kratzete^{a,f,i} oder Butterkartoffeln^f

Sauce Hollandaise^{3,a,f,i,l}, Mayonnaise^{3,a,i,k,l}

oder Bärlauch-Pesto^f

Kleinere Portion 26,50 €

Zum Spargel empfehlen wir:

◆ Hausgeräucherte Schinkenspezialitäten^{6,7,8} 10,50 €

Gebeizte Fjord-Forelle^b 16,50 €

Wiener Schnitzel^{a,i} 15,00 €

◆ Badischer Spargel | Sauce Hollandaise^{3,a,f,i,l} [als Beilage zum Hauptgang] 16,00 €

◆ Spargel-Pfannkuchen-Rolle^{a,f,i}

Sauce Hollandaise^{3,a,f,i,l} | Schwarzwälder Schinken^{6,7,8} 27,50 €

Fisch

Skrei von den Lofoten [sanft gegart]

Beurre-Blanc^{b,e,f} | glasierter Spargel | Bärlauchrisotto^f 41,50 €

Kleinere Portion 37,00 €

„Bouillabaisse marseillaise“

Klassische Fisch-Krustentier-Suppe mit Einlage

[Skrei | Garnelen | Jakobsmuschel | Kartoffeln | Gemüseperlen]

Sauce Rouille | Röstbrot

kleine Portion | als Vorspeise 26,50 €

Hauptgang-Portion 30,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2024 Weissburgunder & Chardonnay „Edition Sennhütte“ | Britzinger Winzer

Wir freuen uns, Ihnen einen ganz besonderen Wein empfehlen zu dürfen. Gemeinsam mit den Britzinger Winzern haben wir unsere eigene Weisswein-Cuveé kreiert, die es so nur bei uns in der Sennhütte gibt. Durch den Weissburgunder ist die Assemblage fruchtig und spritzig, während der Chardonnay dem Wein seinen cremigen Körper und den besonderen Schmelz verleiht. Der perfekte Begleiter zum Spargel und unseren Frühlingserichten.

s`Dezi [0,1 l] 4,00 € s`Viertel [0,25 l] 7,50 €

Flasche [0,75 l] 22,50 € [1,5 l] 45,00 € [3 l] 90,00 €

Klassiker

Cordon Bleu^{1,8,a,e,f,i} [vom Schwein] | Frühlingsgemüse^f | Pommes frites 24,50 €
Kleinere Portion 21,50 €

 Schweinerückensteak | Bärlauchkruste | Frühlingsgemüse^f | Rösti 26,00 €
Kleinere Portion 23,00 €

Wiener Kalbschnitzel^{a,e,i} | Frühlingsgemüse^f | Pommes frites 30,50 €
Kleinere Portion 27,00€

Kalbsfilet | Morchelrahmsauce^{e,f} | Frühlingsgemüse^f | Spätzle^{a,i} 40,50 €
Kleinere Portion 36,50 €

Geschnetzelte Kalbsleber | Balsamicosauce^e | Frühlingsgemüse^f | Rösti 30,50 €
Kleinere Portion 27,50 €

 Wiesentäler Pouletbrust | Spätburgunder-Jus
Spargel | Hollandaise | Bärlauch-Öl | hausgemachte Gnocchi^{a,f,i} 32,00 €
Kleinere Portion 29,00 €

Rinderrückensteak von der deutschen Färse
Pfefferrahmsauce^{e,f,i} oder hausgemachte Kräuterbutter^f
Frühlingsgemüse^f | Pommes frites 37,50 €
Kleinere Portion 33,50 €

 Wiesentäler Rehragout^{a,e} | Preiselbeeren^{d,3} | hausgemachte Spätzle^{a,i} 30,50 €
Kleinere Portion 28,00 €

Vegetarisch | Vegan

 Bärlauchrisotto^f | pochiertes Landeiⁱ | Nussbutter 22,00 €

 Hausgemachte Frischkäse-Gnocchi^{a,f,i} | Kirschtomaten | Spargel 28,00 €

 Spargel-Erbsen-Ragout | Kokosnuss | Falafel 28,50 €

Portion Gemüse 8,00 €

Portion buntes Gemüse^f anstelle von Beilagen + 4,00 €

zusätzliche Portion Beilagen 5,50 € zusätzliche Sauce 3,50 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Servicepersonal, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Wir bitten Sie um Verständnis, das trotz umsichtiger Produktion, aller Bemühungen und auch wegen des Wareneinkaufs über Zwischenhändler Spurenelemente von Allergenen enthalten sein können, für die wir keine Haftung übernehmen können.

Allergene: a. Getreideprodukte (Glutenhaltig), b. Fisch, c. Krebstiere, d. Schwefeldioxid und Sulfite, e. Sellerie, f. Milch und Laktose, g. Sesamsamen, h. Nüsse, i. Eier, j. Lupinen, k. Senf, l. Soja, m. Weichtiere, n. Erdnüsse Durch unsere Produktion können alle unsere Gerichte Spuren von Allergenen erhalten.

Zusatzstoffe Nr. 1 Konservierungsstoffe (Sorbinsäure, Benzonsäure, Ameisensäure, PBH-Ester) Nr. 2 mit Phosphat Nr. 3 geschwefelt

Nr. 4 mit Geschmacksverstärker Nr. 5 mit Farbstoff Nr. 6 Süßstoffe (Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Acesulfam)

Nr. 7 Antioxidationsmittel Nr. 8 Nitritpökelsalz (E 249 – E 252) Nr. 12 chininhaltig Nr. 13 coffeinhaltig

Nr. 15 geschwärzt Nr. mit jodiertem Speisesalz (wir verwenden ausschließlich Jodsatz)

Alle Preise sind Inklusivpreis