

Frühlings-Menü

◆ Rahmsuppe vom Wiesentäler Bärlauch^f [9,50 €]

◆ Zweierlei vom Badischen Schwein

Schweinefilet im Speck-Mantel und glasierter Nacken

Frühlingsgemüse^f | Rosmarin-Kartoffeln^f

als Hauptgang Portion [25,50 €]

als kleinere Portion [22,50 € Menüportion]

◆ Hausgemachtes Basilikum-Joghurt-Eis^{f,i} [eine Kugel]

Markgräfler Erdbeeren | Orangenkrokant^{a,f}

[7,00 €]

Menü in 3 Gängen 38,50 €

Maximilians Kulinarischer Ausflug und Christines Weinreise

Gebeizte Fjord-Forelle

Vanille-Mayonnaise | marinierter Spargel

2022 *Weißburgunder* | *Konrad Salwey* | *Oberrotweil* [0,1 | 5,00 €]

Garnelen

Miso-Karamell | Krustentierschaum | Erdnuss

2022 *Le Haut-Lieu Chenin Blanc* | *Domaine Huet* | *Vouvray* 0,1 | 10,80 €]

Wolfsbarsch

Röstzwiebel-Sud | Kartoffelstampf | Nussbutter

2021 *Sauvignon Blanc* | *Weingut Tement* | *Südsteiermark* | *Österreich* [0,1 | 8,00 €]

Kalbsrücken

Morchel-Jus | Erbsencreme

2017 *Juliéna*[Gamay] | *Cru de Beaujolais* | *Château Fuissé* | *Beaujolais* [0,1 | 7,50 €]

Erdbeeren

Basilikum-Joghurt-Eis | Kafirlimette | Matcha

2022 *Rosé vom Spätburgunder* | *Auslese* | *Arndt Köbelin* | *Eichstetten* [0,1 | 9,00 €]

Kulinarischer Ausflug in 5 Gängen 88,00 €

Weinbegleitung 39,00 €

Vorspeisen

Frühlingsalat „Sennhüttenwirts Frischkäse“ 14,50 €

Sennhüttenwirts Frischkäse^f | Bärlauchpesto^{f,h} | geröstete Pinienkerne^h

Gemischter Salatteller^{f,i,k,l} 7,00 €

Schwarzwälder „French Toast“ 15,50 €

Schinken vom Wiesentäler Wildschwein | Frischkäse^f | geröstetes Molkebrot^a | rote Zwiebel

Geräuchertes Forellenfilet^b vom Klemmbach 15,50 €

Meerrettich^{d,f} | eingelegte Radiesle

Gebeizte Fjord-Forelle^b 19,50 €

Vanille-Mayonnaise^{a,f,i,k,l} | mariniertes Spargel

Zwischengerichte

½ Dtzd. Weinbergschnecken^m mit Kräuterrahmsauce^{d,f}

Toastbrot^a 13,00 €

Pochiertes Landeiⁱ „Légumes de printemps“

Spargel | Morchel | Erbsen | Kartoffel-Kracherle 16,00 €

Gebratene Garnele

Miso-Karamell | Krustentierschaum | Spargel | Erdnüsseⁿ 20,50 €

Suppen

Badische Flädlesuppe^{a,e,f,i} 7,50 €

Rahmsuppe vom Badischen Spargel^{f,d} 9,50 €

mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken^{6,7,8} 10,00 €

mit gebratenen Garnelen^c 11,50 €

Kraftbrühe v. Wiesentäler Reh | Gemüseperlen | Pilzmaultäschle^{a,e,f} 11,00 €



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 28,50 €

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

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

oder Bärlauch-Pesto^f

Kleinere Portion 25,50 €

Zum Spargel empfehlen wir:

◆ Hausgeräucherte Schinkenspezialitäten^{6,7,8} 9,50 €

Gebeizter Fjord-Forelle^b 15,50 €

Wiener Schnitzel^{a,i} 13,50 €

◆ Badischer Spargel | Sauce Hollandaise^{3,a,f,i,l} [als Beilage zum Hauptgang] 15,00 €

◆ Spargel-Pfannkuchen-Rolle^{a,f,i}

Sauce Hollandaise^{3,a,f,i,l} | Schwarzwälder Schinken^{6,7,8} 27,00 €

Fisch

◆ Frische Schwarzwaldforelle^b "Blau" oder "Müllerin Art"

zerlassene Butter^f | Petersilienkartoffeln^f 32,00 €

Wolfsbarschfilet [auf der Haut gebraten]

Beurre-Blanc^{b,e,f} | gebratener Spargel | Bärlauchrisotto 40,50 €

Kleinere Portion 36,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2022 Chardonnay | Simon Sommerhalter | Mauchen

Gewachsen auf kalkhaltigem Lösslehmboden zeigt sich der Chardonnay von Simon Sommerhalter mit kräftigen und würzigen Aromen, angenehmer Säure und perfektem Schmelz am Gaumen. Dieser Wein macht einfach nur Spaß und ist der perfekte Begleiter zu badischem Spargel und unseren frühling's Gerichten.

s´Dezi [0,1 l] 4,80 €

s´Viertel [0,25 l] 9,50 €

Flasche [0,75 l] 28,50 €

Klassiker

Cordon Bleu^{1,8,a,e,f,i}[vom Schwein] | Frühlingsgemüse^f | Pommes frites 23,50 €

Kleinere Portion 20,50 €

 Schweinerückensteak^{a,e} | Bärlauchkruste | Frühlingsgemüse | Rösti 25,50 €

Kleinere Portion 22,50 €

Wiener-Kalbschnitzel^{a,e,i} | Frühlingsgemüse^f | Pommes frites 29,50 €

Kleinere Portion 26,50 €

Geschnetzelte Kalbsleber | Balsamicosauce^e | Frühlingsgemüse^f | Rösti 29,50 €

Kleinere Portion 26,50 €

Kalbsrückensteak | Morchelrahmsauce^{e,f,i} | Frühlingsgemüse^f | Spätzle^{a,i} 37,50 €

Kleinere Portion 33,50 €

 Wiesentäler Poulardenbrust

Geflügel-Jus | Bärlauch-Öl | Spargel | hausgemachte Gnocchi^{a,i,f} 30,50 €

Kleinere Portion 27,50 €

Rinderrücken Steak von der deutschen Färs
Pfefferrahmsauce^{e,f,i} oder hausgemachte Kräuterbutter^f
Frühlingsgemüse^f | Pommes frites 36,50 €


Kleinere Portion 32,50 €

 Wildschweinpfeffer^{a,e} | Preiselbeeren^{d,3} | hausgemachte Spätzle^{a,i} 29,50 €

Kleinere Portion 26,50 €

Vegetarisch | Vegan

 Bärlauchrisotto^f | pochiertes Landeiⁱ | Nussbutter^f 21,00 €

 Hausgemachte Frischkäse-Gnocchi^{a,f,i} | Kirschtomaten | Spargel 27,50 €

 Badischer Spargel | Miso-Karamell^l | Falafel^{a,l} | roter Sumac 26,50 € 

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