

## APERITIF

<b>Limetten Gin Fizz</b> Gin   Limettensirup   Gurke	€ 7,60
<b>Lemon Spritz</b> Limoncello   Prosecco   Bitter Lemon	€ 6,20
<b>Le Pample</b> Lillet Blanc   Pink-Grapefruit-Saft   Zitrone	€ 6,20

## VORSPEISEN

Kohlrabicremesuppe   Zuckerschotte   Pinienkerne	€ 6,50
Mozzarella   Bunte Tomaten   Basilikum   Rucola	€ 13,50
Sommersalat   Gegrillte Wassermelone   Ziegenkäse   Parmaschinken	€ 10,90
Als Hauptgang	€ 15,90

## LEICHTE SOMMERKÜCHE

Risotto   Pfifferlinge   Ziegenkäse	€ 17,50
Veggie Curry   Kichererbsen   Babyspinat   Kräutersaitlinge	€ 16,90


 **Die Naturpark-Wirte stehen für die Verwendung von regionalen Produkten und der damit verbundenen Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten.**

Liebe Gäste, eine Allergen Karte halten wir für Sie auf Wunsch zur Verfügung.  
Fragen Sie uns gerne, wenn Sie lactosefreie, glutenfreie oder vegane Gerichte wünschen

## **HIRSCHEN KLASSIKER**

Schweizer Schnitzel   Pommes frites   Salat	€ 19,80
 Hirsch- & Rehragout   Preiselbeeren   Spätzle   Salat	€ 24,50
Altdeutscher Topf   Schweinefilets   Käsespätzle   Champignons   Salat	€ 21,20
 <b>Hirschen Burger</b> Wild Patty   Sesam Brioche   Speck   Bergkäse   Kräuteraiole   Parmesanpommes	€ 18,20
 <b>Hirschen Wild BBQ</b> Wildschweinrücken   Rehschnitzel   Wildbratwurst   Cole Slaw   Farmerkartoffeln	€ 28,80
Lamm   Kräuterkruste   Ratatouille   Kartoffelgratin	€ 33,50
Wildschweinrücken   Pfifferlingrisotto   Parmaschinken	€ 25,60
Nussschnitzel vom Rehbock   Sommergemüse   Spätzle   Preiselbeerjus	€ 26,90
Wolfsbarsch   Speckbohnen   Pfirsich   Rosmarinkartoffeln	€ 26,30
 Schwarzwaldforellenfilets   Zitronenbutter   Kartoffeln   Salat	€ 27,90

## **FEINE DESSERTKREATIONEN**

Schokoladenkuchen   Kirschen   Vanilleschaum	€ 8,50
 Beerengazpacho   Lavendeleis   Baiser	€ 6,90
Mille Feuille   Vanillecreme   Beeren   Joghurteis	€ 9,50

 **Die Naturpark-Wirte stehen für die Verwendung von regionalen Produkten und der damit verbundenen Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten.**