

## Menü I 32,00 €

Spargelcremesuppe  
mit Kräuterschaum



Maibockkeule mit Rotwein geschmort  
dazu Pilzrahmsauce, Preiselbeeren,  
Frühlingsgemüse und Kartoffelkrapfen



Nougatparfait mit marnierten Erdbeeren  
und karamellisierter Vanillecreme

## Vegetarisches Menü 28,00 €

Spargelcremesuppe  
mit Kräuterschaum



Geröstete Bärlauchserviettenknödel  
mit Bauernkäse auf Spargel-Champignonragout  
dazu erlesene Blattsalate



Nougatparfait mit marnierten Erdbeeren  
und karamellisierter Vanillecreme

## Fettarmes Vitalmenü 29,00 €

Tomatenkraftbrühe  
mit Basilikumklößchen



Pochierter Norweger Fjordlachs  
auf Blattspinat mit Spargelspitzen  
dazu leichte Zitronensauce und Graupenrisotto



Rhabarbersülze  
mit Joghurtschaum und Erdbeersorbet

*„Individuellen Gesundheitsbedürfnissen werden wir gerne gerecht  
- sprechen Sie mit uns“*

Woche 20/12

Eine Liste der Zusatzstoffe erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal.

## Vorspeisen

€

Frühlingsalat mit weißem Balsamicodressing, Spargelstückchen, Radieschen und Bärlauchcroûtons	8,50
Hausgemachte Ravioli mit Spargel-Frischkäsefüllung in Bärlauchpesto geschwenkt mit wildem Spargel	12,50
Zweierlei Schwarzwälder Rauchforellenfilets mit Meerrettichsahne, Lachsforellenkaviar, Salatbukett und knusprigem Reibeküchle	11,00
Bresaola - luftgetrocknetes Rindfleisch mariniert mit Rucolasalat und gehobeltem Parmesan	11,00
Spargelcocktail mit Grönland Shrimps in würziger Cognacsauce, dazu Baguette und Butter	11,50

## Suppen

Spargelcremesuppe mit Kräuterschaum	5,80
Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen	6,00
Schwäbische Festtagssuppe - Rinderkraftbrühe mit Flädle, Maultäschle und Grießklößchen	6,00
Kresseschaumsuppe mit Flußkrebsschwänzen und Blätterteiggebäck	7,00

## Wellness- und Vitalgerichte

Vital Salatplatte mit warmen Putenbruststreifen, frischen Früchten und Sonnenblumenkernen	13,80
Geröstete Bärlauchserviettenknödel mit Bauernkäse auf Spargel-Champignonragout, dazu erlesene Blattsalate	18,00
Knackiges Wokgemüse und Shitakepilze in leichter Chili-Ingwersauce, dazu Basmatireis und gebackene Banane	13,80

## Fischspezialitäten

€

Maischollenfilet auf Finkenwerder Art mit Speck und Zwiebeln gebraten dazu Kartoffelsalat	15,80 kl. Port. 11,90
Pochierter Norweger Fjordlachs auf Blattspinat mit Spargelspitzen dazu leichte Zitronensauce und Graupenrisotto	19,00 kl. Port. 14,50
Saiblingsfilet in Nussbutter gebraten mit badischem Stangenspargel Chili-Hollandaise und neuen Kartoffeln	25,00 kl. Port. 18,80
Lebendfrische Bio-Schwarzwaldforelle aus unserem Bassin blau zubereitet mit zerlassener Butter <b>oder</b> auf Müllerin Art gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Marktsalate	19,50

## Hauptgerichte

Perlhuhnbrüstchen mit Rosmarin gebraten an Orangensauce, Frühlingsgemüse und Basmatireis	17,00
Schweinelendchen mit feiner Champignonrahmsauce dazu geschabte Spätzle und Marktsalate	18,50 kl. Port. 13,90
Kalbsleber in Butter gebraten mit glacierten Apfelspalten, Kartoffelpüree und Frühlingsalaten	18,90 kl. Port. 14,20
Trilogie vom Schweinefilet, Rinderfilet und der Putenbrust mit Champignonrahmsauce und Kräuterbutter, dazu Spätzle, Kartoffelkräpfen und Marktsalate	22,00 kl. Port. 16,80
Kalbsteckensteak „Prinzess“ mit frischem Spargel und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Frühlingsgemüse und Kartoffelkräpfen	24,50 kl. Port. 18,40

## Regionale Gerichte €

Gültlinger Lamnbratwürstle auf Weinsauerkraut, dazu Kartoffelpüree	12,50	kl. Port. 9,40
Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze, dazu schwäbischer Kartoffelsalat	12,60	kl. Port. 9,50
Maultaschen „Prinzess“ mit Rahmchampignons, Spargel und Käse überbacken	13,80	kl. Port. 10,40
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit kleinem Maultäschle und Butterspätzle, dazu Weinsauerkraut <i>oder</i> Marktsalate	21,00	kl. Port. 15,80
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Frühlingssalaten	21,00	kl. Port 15,80
Maibockkeule mit Rotwein geschmort mit Pilzrahmsauce, Preiselbeeren, Frühlingsgemüse und Kartoffelkrapfen	22,00	kl. Port. 16,50

## Zuhause genießen:

Unsere hausgemachten Maultaschen	kg	9,00
Rehgulasch in feiner Wacholdersauce in der Dose	400 ml	8,00
Preiselbeeren im Einweckglas	200 ml	7,80
Hausgemachtes Bärlauchpesto im Bügelverschlussglas	140 ml	7,50
Frische Schwarzwälder Bio-Rauchforellenfilets	100 g	2,70
Blut- oder Leberwurst in der Dose	400 ml	3,90
Schwarzwälder Bauernkäse vom Wolfen- und Schulzenhof	100 g	2,20



**Naturpark Wirte**  
Schwarzwald Mitte/Nord

Die Gerichte  
auf dieser Karte werden  
ausschließlich  
aus frischen regionalen  
Zutaten bereitet.

# Spargelspezialitäten

Ein Pfund Bruchsaler Stangenspargel „klassisch“ mit Sauce Hollandaise <b>oder</b> zerlassener Butter, wahlweise mit Kräuterflädle <b>oder</b> neue Kartoffeln	€ 20,50 kl. Port. 15,40
Kaiserstühler Spargelroulade mit gekochtem Schinken im Kräuterflädle und mit Sauce Hollandaise überbacken	20,50 kl. Port. 15,40
Spargel auf polnische Art, in gebräunter Butter mit Semmelbrösel, gehacktem Ei und frischen Kräutern, dazu neue Kartoffeln	20,50 kl. Port. 15,40
Spargel auf Mailänder Art, mit Tomatenwürfeln, Parmaschinken und Parmesan überkrustet, dazu frittiertes Rucicola und neuen Kartoffeln	23,00 kl. Port. 17,50
Spargel auf Feinschmeckerart, mit Flusskrebsschwänzen in Dillrahmsauce, dazu neue Kartoffeln	25,00 kl. Port. 19,00
Spargel auf asiatische Art, aus dem Wok, mit Shitake Pilzen und Gemüse in Chili-Ingwersauce und Black Tiger Garnelen, dazu Basmatireis	25,00 kl. Port. 19,00

## Zum Spargel empfehlen wir:

Putenbruststeak <b>oder</b> paniertes Schweineschnitzel	5,50
Portion Schinken nach Wahl: Parma-, Schwarzwälder- <b>oder</b> gekochter Schinken	6,80
Zwei Medaillons vom Schweinefilet	7,00
Gedünstete Lachsschnitte in Rieslingsahne	8,00
3 Stück Black Tiger Garnelen vom Grill	9,00
Tournedo vom Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter	15,00

## Der perfekte Wein zum Spargel

	€	€	€
2011 CUVÉE „RR“	0,1	0,2	0,75
Rivaner & Riesling - Winzergenossenschaft Sasbachwalden Feinfruchtig, belebender Duft; elegante Leichtigkeit; zarte Fruchtnoten nach Apfel, Pfirsich und Maracuja; feine Mineralität; betörender Zungenschmeichler; nachhaltig im Abgang	2,60	4,90	16,90

<b>Desserts</b>	<b>€</b>
Hausgemachte Fruchtsorbets mit Sekt aufgefüllt, zur Wahl: Erdbeere, Mango und Cassis	5,20
Rhaberbersülze mit Joghurtschaum und Erdbeersorbet	7,00
Nougatparfait mit marinierten Erdbeeren und karamellisierter Vanillecreme	7,50
Erdbeertempura mit Maracuja-Espuma und Kokosparfait	7,50
Käseauswahl mit Früchten garniert	11,00
Dessertvariation „Bad Hotel“ - eine Auswahl aus unserem Dessertangebot	11,00
Unsere leckeren Eissorten von Mövenpick zur Wahl: Vanille, Cioccolata-Stracciatella, Walnuss, Chocolate-Chips, Erdbeere, Mandelmilch-Schwarzkirsch	
Die neuen Eiskreationen von Mövenpick: Crème Mango Joghurt und Granatapfel Cranberry	Kugel 2,30

## **Kaffeespezialitäten**

<b>„Teinacher Mandel“</b> - Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso, Mandellikör und Sahne	4,90
Tasse Kaffee oder entkoffeinierter Kaffee	2,40
Espresso	2,40
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,50
Schoko-Latte	3,50