

Liebe Gäste,

„Naturgenuss im Hochschwarzwald“ Naturgenuss ist für uns eine Lebenseinstellung. Unser Küchenstil entwickelt sich aus der Neugier und den Erfahrungen, immer wieder Bewährtes und Neues auszuprobieren.

Als Mitglied der Naturpark-Wirte Südschwarzwald gilt unsere besondere Aufmerksamkeit regionalen Produkten, wenn möglich aus biologischer Produktion.

Wir möchten Ihnen einen unverfälschten Geschmack, gepaart mit entspanntem Genuss bieten, der lange in Erinnerung bleibt und zum Wiederkommen animiert.

Ihre Gastgeber

Birgit und Jürgen Gauwitz und Mitarbeiter

Unsere Aperitifempfehlung:

Hausgemachter Waldmeistersirup mit Winzersekt aufgefüllt

1 Glas 0.1 l 6,80 Euro

o d e r

alkoholfreier Cocktail "Prisecco weißduftig"

Saft aus handverlesenen alten Apfel und Birnensorten, Traubensaftkonzentrat und Pfirsichsaft. Angereichert mit Kräutern, Blüten und Gewürzen, zugesetzter Kohlensäure

1 Glas 0.1 l 6,00 Euro

Das kleine Frühlingsmenü:

„Der Natur auf der Spur.....“

Frühlingssalat mit Limonenöl und
lauwarmen Weinkäse in Tannenhonig

* * * * *

Mildes Bärlauchrahmsüppchen
mit Schinkengrissini

* * * * *

Mit Gartenkräutern
6 Stunden im Ofen geschmortes Schwarzwaldlamm,
Rosmarinjus, glasiertes Frühlingsgemüse
und Kartoffelgratin

* * * * *

Vanille Topfenmousse
mit geeistem Rhabarbersüppchen

o d e r

heimischer Biokäse mit hausgemachtem Chutney



Menü komplett 40 Euro

Menü ohne Suppe 35 Euro

Und das gibt' s immer im Schwarzwald

knackiger Blattsalat mit knusprigen kleinen Kalbsschnitzeln und gerösteten Kernen
14,00 Euro

Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter
19,00 Euro

Paniertes Schnitzel vom Jungschweinerücken mit Pommes frites
13,80 Euro

Kräutergnocci mit Spargelspitzen, Schmortomaten und Parmesan
16,00 Euro

Unsere Empfehlungen des Monats

Vorspeisen & Suppen & Zwischengerichte

Euro

◆ Bunter Frühlingssalat mit Ziegenkäseterrine,
Erdbeer-Chutney und schwarze Nuss 12

* * * * *

Hausgemachte Fischterriner mit Sauerrahm-Dillsauce
und kleinem Spargelsalat 14

* * * * *

◆ Roh mariniertes Filet vom heimischen Weiderind
mit kleinem Salatbouquet und gehobeltem Bergkäse 15

* * * * *

Gemüsecanelloni mit Jakobsmuscheln auf Zitronengrasspieß,
grünen Spargelspitzen und Safransauce 18

* * * * *

◆ Spargelcremesüppchen mit gerösteten Mandelblättchen 7

* * * * *

Minestrone von Edelfischen mit Safran und frischen Kräutern 10

* * * * *

Hauptgerichte



◆ Kross gebratenes Bachsaiblingsfilet aus dem Urseetal
auf sautiertem Spargel mit Forellenkaviar und kleine Kartoffeln 25

* * * * *

Steinbuttfilet und Riesengarnele auf Mönchsbart mit großen Kapern,
Krustentiersauce und feinen Nudeln 34

* * * * *

◆ Portion Markgräfler Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und Kratzete 21

- Dazu zweierlei Schinken **oder** ein kleines paniertes Schnitzel + 7

* * * * *

◆ Mit Gartenkräutern 6 Stunden im Ofen geschmortes
Schwarzwaldlamm, Rosmarinjus, glasiertes Frühlingsgemüse
und Kartoffelgratin 22

* * * * *

◆ Entrecote vom heimischen Limousinrind, aromatische Senfsauce,
Knusperspeck, Blattspinat und Kartoffelkräpfen 26

* * * * *

Kalbfleischplätzchen mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken
gebraten auf feinem Spargelgemüseragout und Risotto 25

Sommerbergs Feinschmecker Menü:

Wir empfehlen nach frischem Einkauf
ein schmackhaftes Menü:
Lassen Sie sich überraschen

Kleine Vorfreude auf die Küche

* * * * *

Wilde Kräuter

Kalbsbries & Spargel

* * * * *

Kleiner Eintopf

Jakobsmuschel & Estragon

* * * * *

Mönchsbart

Steinbutt & Schnecken

* * * * *

Bärlauch

Wiesentäler Lamm & Risotto

* * * * *

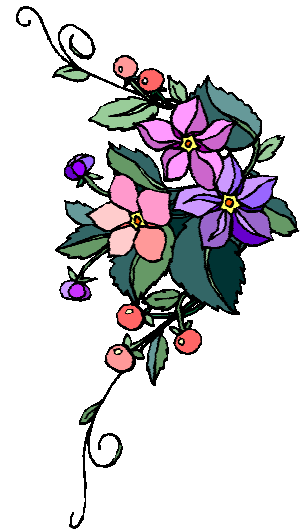
Allerlei

Schwarzwaldkäse

* * * * *

Frühlings Naschwerk


Erdbeere & Rhabarber



Menü komplett: 78 €
Menü ohne Eintopf 66 €

Wir servieren unser Menü ab 2 Personen

Entspannter Genuss am Sommerberg

Die markierten  Gerichte stammen aus der Region des Naturparks Südschwarzwald.
Bei mehreren Personen möchten wir Sie bitten Ihre Auswahl
etwas einheitlich zu gestalten.