

Kalte Vorspeisen



Variation von Forelle und Saibling auf Bio Rote Bete Carpaccio

mit Fichtel-Wichtel-Pesto

Euro 12,00



Karotten-Vanille-Mousse auf Rote Bete Carpaccio

mit Fichtel-Wichtel-Pesto

Euro 9,50



Sülzchen vom Hähnchen mit Koriandercreme und Rotkrautsalat

Euro 11,00

Suppen



Zweifarbige Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Öl

Euro 6,50



Pfifferlingsüppchen mit Cognacschaum

Euro 6,50



Geflügelcremesüppchen mit Klösschen

Euro 7,00

Vegetarische Gerichte



Bio Vegi Rösti

mit gebratenen Pfifferlingen und Bio Kräuterdip

mit Bio Salat vom Buffet

Euro 18,50



Verschiedene panierte Gemüseschnitzel

auf Roter Bete mit Kräuterkartoffeln und Salat vom Buffet

Euro 17,50

Bio Kürbisklösschen auf Bio Wirsinggemüse mit hausgemachtem Bio Tofu

Fichtel-Wichtel-Pesto und Salat vom Buffet

Euro 16,50

Fleischgerichte



**In Spätburgunder Rotwein geschmortes Hähnchen mit Wurzelgemüse
auf Dinkelpolenta* und Salat vom Buffet** **Euro 26,00**



**Wildschweintrüdenmedaillons in Holundersauce mit Bio Rotkraut
und Bio Rosenkohl, Bio Kürbisklösschen und Bio Salat vom Buffet** **Euro 29,00**



**Rehragout mit Bio Rosenkohl und hausgemachten Bio Dinkelspätzle*
mit Bio Salat vom Buffet** **Euro 19,00**

Fischgerichte



**Gebratenes Lachsfilet mit Gambas auf Kürbisgemüse
und Kräuterkartoffeln mit Bio Salat vom Buffet** **Euro 29,00**



**Saiblings- und Lachsforellenfilet auf Bio Gemüse und Kräuterkartoffeln
mit Salat vom Buffet** **Euro 26,00**



**Klösschen von Forelle und Saibling mit Pfifferlingen, Bio Gemüse
und Bio Vollkornreis mit Salat vom Buffet** **Euro 24,00**

Vespergerichte



Schwarzwälder Schinken vom Brett 1)2)5)6) garniert mit Bio Brotkorb* **Euro 11,00**



**Schwarzwälder Vesperbrett1)2)5)6)
mit Schinken, Blutwurst, Leberwurst und Bio Käse, garniert mit Bio Brotkorb*** **Euro 11,00**



**Geräuchertes Forellenfilet
mit Bio Meerrettich, Wildpreiselbeeren und Bio Salatgarnitur
mit Bio Brotkorb*** **Euro 12,00**



Wurstsalat oder Käsesalat mit Bio Salatgarnitur und Bio Brotkorb* 1)2)5)6) **Euro 9,50**
oder Bio Butterrösti **Euro 13,00**

Flambi-Spiess vom HIRSCHRÜCKEN

mit frischen Bio Steinchampignons

€ 26,--

oder ohne Beilagen dafür Salat vom Buffet

€ 22,--

Flambi-Spiess vom LAMMRÜCKEN

Provencale

€ 25,--

oder ohne Beilagen dafür Salat vom Buffet

€ 21,--

Flambi-Spiess vom RINDERFILET

mit Bio Paprika und Bio Zwiebeln

€ 28,--

oder ohne Beilagen dafür Salat vom Buffet

€ 24,--

Flambi-Spiess von der ENTENBRUST

mit Bio Ananas

€ 21,--

oder ohne Beilagen dafür Salat vom Buffet

€ 17,--

Flambi-Spiess vom LACHS

mit Gambas

€ 25,--

oder ohne Beilagen dafür Salat vom Buffet

€ 21,--

Flambi-VEGI-Spiess mit GEMÜSE

Pilzen, Tofu, Paprika und Zwiebeln

€ 18,--


oder ohne Beilagen dafür Salat vom Buffet

€ 16,50



Alle Spieße werden mit Gemüsebeilage serviert. Wählen Sie weiter unter folgenden

BEILAGEN

 Rosmarinkartoffeln

 Vollkornreis mit Sesam


 Gemüsetagliatelle*

FLAMBI-SPIRITUOSEN

Schwarzwälder Kirschwasser oder **Rum** oder **Orangenlikör**

SAUCEN (zwei pro FLAMBI-Spiess)

 Pfeffersauce

 Currysauce

 Pilzrahmsauce

  Guacamole

Wildpreiselbeeren

  Kräuterbutter

  Pesto

FLAMBI-DESSERT-SPIESS




 **ANANASSPIESS mit Pancakes, Sorbets, Früchten oder Beeren der Saison**

Für 2 Personen:




€ 16,--

Alle Gerichte mit * sind **nicht** glutenfrei

Dessertkarte

Parfait vom hausgemachten Tannengeist mit Bio Browni, Bio Schokoladenmousse und Bio Pfirsichsauce		Euro 6,50
 Apfelterrine im Calvadosgelee mit Nuss-Streuseln und Karamelleis		Euro 6,50
 Spätburgunder Rotwein-Zwetschgen mit Vanilleparfait		Euro 6,50
Fichtel-Wichtel-Bio Eiskaffee (mit hausgemachten Tannenlikör)		Euro 6,50
 verschiedene hausgemachte Eis und Sorbetsorten		
	Pro Kugel	Euro 1,50
	Portion Bio Sahne	Euro 0,80

Kuchenkarte

 Schwarzwälder Kirschtorte (glutenfrei)	Stück	Euro 2,80
 Obstkuchen ja nach Angebot (gluten- und milchfrei)		
	Stück	Euro 2,00
 Brownie oder Mohnkuchen (gluten- und milchfrei)		
	Stück	Euro 1,80

Glossar:

Alle Gerichte mit * sind nicht glutenfrei

Alle Zutaten mit ° stammen aus Wildsammlung



alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischen Anbau



die Zutaten stammen aus dem Naturpark Südschwarzwald



diese Gerichte werden Vegan zubereitet

Wir sind Mitglied bei „Schmeck den Süden“ und wurden mit

2 Löwen ausgezeichnet (Mindestens 6 Gerichte sind ehrlich regional)

1) mit Konservierungsstoffen

5) mit Antioxidationsmittel

2) mit Farbstoffen

6) mit Süßungsmittel

Lieferantennachweis:

Wurstwaren Metzgerei Winkler in Dogern

Forelle/Lachsforelle Familie Tress in Lauchingen

sonstige Fische Deutsche See

Eier aus Bruderhaltung / Gemüse / Geflügel

BIOLAND Gemüsegärtnerei Eulenhof
in Dogern

Brot/Mehl/ Zicklein Stiftung Lebenshof Ziege-Kuh-Mensch
in Strittberg OT Höchenschwand

Käse/Joghurt/Quark Christof Schäfer in Lenzkirch
Till in Schluchsee/Aha (Demeter)

Milchprodukte Schwarzwaldhof / Freiburg

Wild Forst BW-Betriebsteil Breisgau-
Hochschwarzwald

Spargel Weingut Landmann / Freiburg

Äpfel / Apfelsaft Bio Hofgut Breitwiesenhof /
Ühlingen- Birkendorf

Information: *Brüderhähnchen* sind Hähnchen, die als Küken in der konventionellen Landwirtschaft gleich nach dem Schlupf getötet werden, da sie aus einer Zuchtlinien von Legehennen stammen. Diese sind nicht "optimal" mastfähig. Diese werden in diesem Projekt mit den Legehennen zusammen aufgezogen bis die Legehennen anfangen Eier zu legen. Diese Brüderhähnchen sind daher auffallend kleiner als wir es von Masthähnchen gewohnt sind, haben aber ein wunderbares Fleisch und haben einen tollen Geschmack.