

Menü I

 **Gemüsesülzchen auf Rote Bete-Carpaccio mit Senfvinaigrette**
€ 9,00

 **Kastanien-Cappuccino mit Trüffel**
€ 7,50

 **Hirserisotto mit pochiertem Ei und gerösteten Kernen**
€ 8,00

 **Türmchen von Gemüseplätzchen
mit Schwarzwurzelgemüse und Kräutersauce**
€ 16,50

 **Kokos-Terrine auf Maracujaspiegel mit gebackener Banane und Ingwereis**
€ 6,50

*

Menü komplett € 41,00

Aperitif Empfehlung:

Bananendaiquiri mit Banane und Rum
€ 7,00

Rosempfehlung:

Spätburgunder Rose vom Bio Weingut Landmann / Tuniberg Baden
0,2 l € 7,20

Menü II

 **Geflügellebermousse**

mit Preiselbeer-Birne und Selleriesalat

€ 11,00

**Zweierlei Bio Paprikasüppchen
mit Sesam-Kalbsbries**

€ 7,50

**Bio Hirserisotto mit Bio Chicorée
und gebratenem Perlhuhn und Bio Walnüssen**

€ 12,00

**Wildschweintrüben mit Bio Haselnusskruste in Hagebuttensauce
mit gebratenen Bio Pilzen, Bio Rosenkohl
und Bio Maronen mit Bio Kartoffelplätzchen**

€ 29,00



**Hausgemachter Apfel-Birnen-Strudel
mit Rum-Vanillesauce und Vanilleparfait**

€ 6,00

*

Menü komplett € 60,00

Aperitif Empfehlung:

Alpy-Sour mit Fichtel-Wichtel-Likör und Orangensaft

€ 7,00

Rotweinempfehlung:

*2007 Spätburgunder Spätlese trocken
vom Weingut Engelhof / Hohentengen*

0,2 l € 7,90

Menü III



**Mousse von der Schwarzwaldforelle und Tatar
vom Saibling mit Lachsforellen-Kaviar,
Bio Zitronen-Dip und Bio Wurzelgemüse**

€ 12,00



Fenchelsüppchen mit Pastisschaum

€ 7,50



Doradenfilet auf Linselei mit Kokos und Maracujasabayone

€ 12,00

Gebratenes Lachsforellen- und Saiblingsfilet auf Bio Safransauce und Bio Crevetten mit Bio Gemüse und Bio Kräuterkartoffeln

€ 21,00

**Bio Schokoladenmousse und Bio Marzipanparfait
mit exotischem Bio Obstsalat und Orangenküchle**

€ 6,50

*

Menü komplett € 54,00

Weißweinempfehlung:

*Weißburgunder Spätlese trocken
vom Weingut Engelhof / Hohentengen
0,1 l € 3,90*

Rotweinempfehlung:

*2007 er Rosso Nr. 8
Fritz Croissante aus öko-/biologischem Anbau
0,1 l € 5,30*

DE- ÖKO-006

Röstikarte



Wildes Rösti

mit Wildragout, Preiselbeerbirne und gebratenen Bio Pilzen

mit Salat vom Buffet

Euro 23,00



Vegi Winter Rösti

mit gebratenen Pilzen, Guacamole (Avocadomousse) und Kräuterdip

mit Salat vom Buffet

Euro 16,50



Rösti trifft Fisch

Knusprige Bio Rösti mit Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten

mit Bio Kräuterbutter und Salat vom Buffet

Euro 23,00

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



Feldsalat und Kräuterquarknocken und Brotkorb*

Euro 8,50

Flambi-Spiess vom HIRSCHRÜCKEN

mit frischen Steinchampignons

€ 26,--

oder ohne Beilagen dafür Salat vom Buffet

€ 21,--

Flambi-Spiess vom LAMMRÜCKEN

Provencale

€ 25,--

oder ohne Beilagen dafür Salat vom Buffet

€ 20,--

Flambi-Spiess vom RINDERFILET

mit Paprika und Zwiebeln

€ 28,--

oder ohne Beilagen dafür Salat vom Buffet

€ 23,--

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

Shiitakepilzen, Tofu, Zucchini, 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

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

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

**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/Gemüse	BIOLAND Gemüsegärtnerei Eulenhof in Dogern
Brot/Mehl, Zicklein Tomaten	Stiftung Lebenshof Ziege-Kuh-Mensch in Strittberg
Käse	Christof Schäfer in Lenzkirch Till in Schluchsee/Aha (Demeter)
Milchprodukte	Schwarzwaldhof / Freiburg
Wild	Forst BW-Betriebsteil Breisgau- Hochschwarzwald
Spargel	Weingut Landmann / Freiburg