

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

RINDERCARPACCIO

Fein geschnittenes Rindfleisch
Parmesan | Pesto

19€

LACHSTATAR

hausgebeizter Lachs | Kräuterrösti
Senf-Dill-Honig Dip

18€

ZIEGENKÄSE

Rosmarin | Salatbouquet
Apfel-Ingwer Chutney

16€



KÄSESPÄTZLE MIT "GRUYÈRE"

Beilagensalat

19€



CHIA FRITTEN "BIO"

Süßkartoffeln, Chiasamen, Veganer Dip

11€



PASTA

SPAGHETTI & TRÜFFEL

cremige Trüffelsoße, Trüffel-Perlen

25€



SPAGHETTI & MEERESFRÜCHTE

Zitronen-Butter-Sauce, Parmesan

23€

SUPPEN

GAZPACHO & GAMBAS

3 Gambas, Brotchips

17€



PIFFERLINGCREMESUPPE

Pfifferlingstücke

11€

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Speck, Zwiebeln, Crème fraîche

15€

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN "GRATINIERT"

Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Emmentaler

16€

BURGER

REGIONALES HIRSCHFLEISCH

PALMENWALD BURGER

PALMENWALD BURGER CHEDDAR

Hirschfleisch, Salat, Tomaten, Zwiebeln,
Barbecue Sauce und Steakhouse Pommes



22€

24€

MENÜ "SCHWARZWALD"

ZIEGENKÄSE & ROSMARIN

Salatbouquet | Apfel-Ingwer-Chutney
1 Glas 0,2l Grauer Burgunder - Kaiserstuhl

SCHWEINEFILET

Spätzle | Gemüse | Waldpilzrahmsauce
1 Glas 0,2l Spätburgunder - Ortenau

SCHWARZWÄLDER KIRSCH-PARFAIT

1 Glas 0,1l Prosecco Rosé

3-GANG-MENÜ

45€

MIT WEINBEGLEITUNG

59€

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Pommes, Preiselbeeren & Beilagensalat

29€

SCHWEINEFILET

Spätzle | Gemüse | Waldpilzrahmsauce

27€

HEILBUTT

Sepia-Linguine | Buchenpilze
Hummersauce

32€

WOLFSBARSCHFILET

Ratatouille | Tagliatelle | Safransauce

29€

RINDERSTEAK

Pfifferlinge | Trüffel-Dauphine
Sauce Béarnaise

39€

MIXED GRILL FISCH

Lachs | Wolfsbarsch | 3 Riesengarnelen
Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse
Aioli-Dip | Zitronen-Pfeffer-Butter

39€

DESSERT & KÄSE

SCHWARZWÄLDER KIRSCHPARFAIT

10€

CRÈME BRÛLÉE "DUO"

Crème Brûlée | weiße Schokolade
Crème Brûlée | Eis

11€

GOURMANDISE

Mini-Schokoladensoufflé, Kokosmilch-Eis,
Mango-Mousse

12€