

Herzlich Willkommen in unserem Naturparkwirt Restaurant Grüner Baum!



Als zertifizierter **Naturpark-Wirt** fördern wir die heimischen Bauern und Erzeuger im Südschwarzwald. Genießen Sie mit gutem Gewissen die Aromen unserer Bergwelt – kombiniert und komponiert von unserem Küchenchef Bernd Oetzel,

Wir freuen uns schon Sie verwöhnen zu dürfen!

P.S. Steht bei Ihnen in Zukunft ein Fest an? Fragen Sie gerne auch nach unserer neuen **Menü & Bankett Mappe** – wir beraten Sie gerne...



Hallo Kinder,
mein Name ist Ben Bock,
wenn Ihr etwas zum
spielen möchtet, fragt
doch einfach mal beim
netten Service Personal

Angebote zum Zeitvertreib

Gerne haben wir für ihre Kinder Malsachen und verschiedene Spiele / Brettspiele, die wir Ihnen gerne an den Tisch bringen.

Pfiffige Geschenkideen

Lassen Sie sich in unseren vielen Vitrinen in der Lobby und in der EssBar mit vielen Schwarzwald Originalen inspirieren!

Wenn Sie etwas suchen, was immer passt, dann stellen wir für Sie auch gerne einen Geschenkgutschein aus für Restaurantleistungen oder Wellness Leistungen aus. Ab einem Gutscheinwert von € 50 erhalten Sie ein Lavendel-Herz kostenfrei dazu und Sie können darüber hinaus unsere handgemachte Geschenkbox mit 2 pfiffigen Schwarzwald-Souvenirs dazu erwerben zum Vorzugspreis von € 25.





die Heimat neu genießen: in unserer Black Forest **EssBar** & mit den Schwarzwald **Tapas**



Kreative Schwarzwald Cocktails, heimische Destillate und vieles mehr gibt es im peppigen Flair unserer neuen EssBar aber auch in der Katharinenstube und der urigen Kachelofenstube zu genießen...

Würden Sie von unserer Speisekarte am Liebsten auch gleich Alles probieren? Dann tun Sie es doch! Genießen Sie unsere Gerichte als kleinere Schwarzwald-Tapas Portion! Wir servieren zuerst die kalten und dann die warmen Tapas, sofern Sie das nicht anders wünschen:

- 1 Tapa:** Eigentlich keinen Hunger aber Sie können doch nicht widerstehen?
- 2 Tapas:** Wählen Sie 2 kleine „Schnaikerle“ um Ihren Gaumen zu verwöhnen!
- 3 Tapas:** Entsprechen einem Hauptgang – aber mit viel mehr Variation...
- 4 Tapas:** Gehen Sie mit uns auf Kulinarik-Tour durch den Schwarzwald
- 5 Tapas:** Entspricht etwa einem 3-Gang Menü – aber mit 5 Gerichten!
- 6 Tapas:** Sie sind eigentlich satt aber das Dessert hat noch Platz?
- 7 Tapas:** „Dörf's no bissli meh si?“ Bleiben Sie doch gerne noch etwas... ;)

Unser Schwarzwald Tapa Menü

von 12 bis 13.45 Uhr und von 18 bis 20.30 Uhr

Tagescocktail

Spargel- Panna Cotta an Rhabarber- Chutney,
gebratene Riesengarnele und Wildkräutersalatg e.g,7,12,14

Bärlauchschaumsuppe mit gebratenem Saiblings Filet e,4,7,9,12

Maishähnchenbrust auf Spargel- Erbsen Risotto mit Minze Filet e,g,7,9,12

„Überraschungsdessert“

Menü Preis mit Cocktail € 29,00

Menü Preis ohne Cocktail € 25,00

Schwarzwälder Spezialitäten klein und fein

von 12 bis 13.45 Uhr und 18 bis 20.30 Uhr

Salate und Vorspeisen



„Satay“ Hähnchenspieße ^s	€ 4,80 € 9,80
Spargel- Pommes paniert mit Erdbeer- Chili Dip	€ 4,80 € 9,80
Gebratener Ziegenkäse mit Speck an Basilikum- Rucola Salat ^{b,e,h}	€ 5,80 € 10,90
Erbsen- Creme mit karamellisierten Oliven und Speckscheibe ^{g,e,f,7}	€ 3,90 € 8,90
Spargel- Panna Cotta an Rhabarber- Chutney, gebratene Riesengarnele und Wildkräutersalat ^{h,e,g,7,9,10,12,14}	€ 5,90 € 11,80
Warmer Fetakäse mit Olivenöl, Zwiebel und Chili an Kräutersalat ^{h,e,7,9,10,12}	€ 4,80 € 9,80

Süppchen

Tasse Teller

Bärlauch- Schaumsuppe mit gebratenem Saiblings Filet ^{e,4,7,9,12}	€ 8,90
Cremesuppe vom grünen Spargel mit Zuckerschoten und Minze ^{7,12,e}	€ 3,90 € 8,90

Vegetarisch



Bärlauch- Knödel mit Romanasalat und Kräutersaitlinge in Rahm ^{h,1,3,7}	€ 4,80 € 9,80
Risotto mit Erbsen, grüner Spargel und Ziegenkäse ^{7,12}	€ 5,80 € 10,90

Unsere Schwarzwälder Spezialitäten als Hauptgang oder



von 12 bis 13.45 Uhr und 18 bis 20.30 Uhr

Fleisch

	Tapas	Normal
Qualivo Schweinefilet unter der Bärlauch- Kruste mit karamellisiertem grünen Spargel und Nudeln ^{1,7,9,11,3,12}	€ 6,90	€ 17,90
Kaninchen Filet aus dem Wok mit Gemüse, Artischocke und mediterrane Kartoffeln ^{9,12}	€ 8,80	€ 21,80
Maishähnchenbrust auf Spargel- Erbsen Risotto mit Minze ^{g,e,7,9,12}	€ 7,90	€ 19,80
Lammrücken unter der Bärlauch- Kruste auf zweierlei Bohnen, Cherry Tomate und mediterrane Kartoffeln ^{1,3,7,12}		€ 26,90
Schwarzwälder Kalbsschnitzel mit beschwipsten Schattenmorellen, hausgemachten Spätzle und Mandelbroccoli ^{1,7,9,12,3,8}	€ 8,80	€ 21,80
Geschmortes Schwarzwälder Kalbsbäckle mit Gewürzrotkraut und hausgemachten Spätzle ^{1,3,7,9,12,e,8}	€ 6,90	€ 17,90

Fisch

	Tapas	Normal
Gebratenes Saiblings Filet auf feinen Nudeln in Kräutersahne mit Forellenkaviar ^{1,3,4,7,9,12,14}	€ 7,90	€ 19,80
Zweierlei Spargel mit gebratenem Zanderfilet an Mayo- Joghurtsauce mit Kräutern und Kartoffeln ^{3,4,7,10,h,g,e}	€ 8,80	€ 21,80
Gebratene Lachsforelle auf karamellisiertem grünen Spargel, Nudeln und Kräutersauce ^{1,3,4,7,9,12}	€ 7,90	€ 19,80

Unsere Schwarzwälder Desservariationen

- Holunder- Erdbeer- Melange mit Vanilleeis	€ 3,90	€ 8,90
- Rhabarber- Limetten Muffin mit Eis, Vanille- und Erdbeersauce	€ 3,90	€ 8,90
- Karottenkuchen mit Vanillesauce und Aprikosenragout	€ 3,90	€ 8,90
- Holunderblüten Crème Brûlée	€ 3,90	€ 8,90
- Eierlikör Mousse an Erdbeersauce	€ 3,90	€ 8,90

Vesperkarte von 12:00 bis 21:30 Uhr

	Tasse	Teller
Bärlauch Suppe <small>7,9,12,e</small>	€ 3,90	€ 6,80
Kleiner gemischter Frühlingsalat <small>1,9,10,h,e</small>		€ 4,80
Tomatenfruchtsuppe mit Ginsahne <small>7,9</small>	€ 4,50	€ 6,80
Tagliatelle mit Berglinsen - Gemüse – Bolognese <small>9,1,3</small>		€ 9,80
Schwarzwälder Hirschsteak Burger, Rotkrautsalat, Birnen, Röstzwiebeln, Preiselbeer und Süßkartoffelpommes <small>1,12,e</small>		€ 16,80
1 Paar Weiderindbratwurst mit Röstzwiebeln, Bratenjus und Brot mit Bratkartoffeln <small>1,9,12</small>	€ 9,80 € 12,80	
Qualivo Schweinerückensteak oder Truthahnbruststeak mit Kräuterbutter und Frühlingsalat oder Pommes Frites <small>1,12,7,9,10</small>		€ 14,80
Rumpsteak vom Weiderind mit Röstzwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter & Pommes Frites <small>1,7,9,12</small>		€ 22,80
Paniertes Schweineschnitzel oder Truthahnschnitzel mit Frühlingsalat oder Pommes Frites <small>1,3,10</small>		€ 15,80
Badischer Wurstsalat <small>1,10,12,7,b,e</small> mit Käse ohne Käse	€ 10,80 € 9,80	
Hausmacher Vesperbrett <small>1,3,7,i,b,e,c</small> mit hausmacher Wurst und Schwarzwälder Schinken reich garniert		€ 12,90
Portion Pommes Frites oder Bratkartoffeln		€ 3,90

Flammkuchenspezialitäten

ab 12.00 Uhr bis 21.30 Uhr/ bei Barbetrieb bis 0.00 Uhr

Original Elsässer Flammkuchen geräucherter Speck, Zwiebel ,Emmentaler ₁	€ 8,90
Flammkuchen "Münster" geräucherter Speck, Zwiebel , Münsterkäse, Schnittlauch ₁	€ 9,80
Flammkuchen "Vegetarisch" Champignons,Tomaten _{4,1}	€ 8,90
Flammkuchen "Crevettes" Garnelen, Champignons, Knoblauch, Kräuter _{14,1}	€ 11,-
Flammkuchen "Apfel/ süß" Apfelscheiben, Creme Fraiche, Zimt und Zucker ₁	€ 8,90
Flammkuchen "Traditioneller 4- Fach Mix" ₁ als Vorspeise für 2 Personen	€ 14,-
Flammkuchen "4-Fach Mix süß" ₁ als Dessert für 2 Personen	€ 14,-
Besondere Empfehlung zum Cocktail:	
Bio Salsa Dip mit Tortillas _{10,12}	€ 3,90
Guacamole mit Nacho _{7,c,i}	€ 3,90
Besondere Empfehlung zum Bier oder zum Wein:	
Schwarzwälder Griebenschmalz mit Brot _{10,9}	€ 3,90
Schwarzwälder Bibeleskäse mit Brot _{1,7}	€ 3,90