



HOFGUT NATURPARKKARTE
AB 18 - 21 UHR

...AUS DEM GARTEN

Wildkräutersalat 	9,50 €
Mit Paprikadressing und Walnüssen	
Geräucherte Entenbrust	13,50 €
Mit Feldsalatsalat und Hofgutdressing	
Kleiner bunter Hofgutsalat 	8,50€
mit hausgemachtem Hofgutdressing und Croutons	

...AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

Deftige Kartoffelsuppe 	8,50 €
mit Majoran und Petersilie	
Kürbissüppchen vom Hokkaidokürbis 	8,50 €
Mit Kernöl und Kürbiskernkrokant	
Pastinakensuppe 	8,50€
Mit Kräuteröl	
Strauchtomatensüppchen 	8,50€
mit Petersilienöl und Chilifäden	

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen
Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.




= vegetarisch



=vegan

...TYPISCH BADISCH

Kräuterschupfnudeln 	16,50 €
Mit Rieslingkraut und Apfelragout	
Hofgut Tapas	14,50 €
Schwarzwälder Wurst- und Käsespezialitäten mit Brot, Butter, Chutney und Cornichons	
Ein Paar Hofgut Bratwürste	17,50 €
Wahlweise mit Pommes oder Kartoffelsalat und Bratenjus	
Zwei panierte Schweineschnitzel	23,50 €
Mit Kartoffelsalat oder Pommes und Zitrone	
Schwarzwälder Schäuferle	19,50 €
Mit Rieslingkraut, Petersilienkartoffel und Bratenjus	
Variation von Käsespätzle 	16,50€
Mit Röstzwiebeln	

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen
Über die in unseren Produkten enthalten Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



= vegetarisch



=vegan

...VON WIESEN UND FELDERN

Risotto von heimischen Steinchampignons  22,50€
Mit Kräuteröl, sautierten Kirschtomaten und Kartoffelstroh

Hausgemachter Soja-Gulasch  28,00€
Mit glasierten Vanille-Karotten,
Kurkuma-Bulgur und Kräuter Öl

Wussten Sie schon?
Wir vom Hofgut Sternen
verwenden regional
verarbeitete Sojaprodukte von
TAIFUN TOFU. Diese
Sojabohnen sind Bio-
zertifiziert und kommen aus
europäischem Anbau.
Ganz sicher gentechnikfrei.

...AUS DEM WASSER

Filets von der Lauchringer Lachsforelle 35,50€
Mit hausgemachtes Ratatouille Gemüse und Kräuterkartoffeln

...VON WEIDEN UND HÖFEN

Hähnchenbrust
Mit Rosmarinsauce, Rahmwirsing und Buttergnocchi 25,00 €

Paniertes Kalbsschnitzel
Wahlweise mit Pommes oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren 35,00 €

Zarte Filets vom Freiburger Auschwein
Mit Thymianjus, Butterkarotten und Kräuterspätzle 28,00€

Rinderhüftsteak vom Naturpark-Weiderind
Mit Hofgutjus, Rahmwirsing und Petersiliengnocchi 39,00 €

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen
Über die in unseren Produkten enthalten Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



= vegetarisch



=vegan

NATURPARK-MENÜ

Geräucherte Entenbrust
Mit Wildkräutersalat und Hofgutdressing

Kürbissüppchen vom Hokkaidokürbis 
Mit Kernöl und Kürbiskernkrokant

Hähnchenbrust
Mit Rosmarinsauce, Rahmwirsing und Buttergnocchi

Lebkuchen-Crème Brûlée 
mit Apfel-Vanillekompott

als 4-Gang 45,00 €
als 3-Gang mit Suppe, Hauptgang, Dessert 37,00 €
als 3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert 41,00 €

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen
Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



= vegetarisch



=vegan

VEGETARISCHES NATURPARK-MENÜ

Wildkräutersalat 
Mit Paprikadressing und Walnüssen

Deftige Kartoffelsuppe 
Mit Majoran und Croutons

Risotto von heimischen Steinchampignons 
Mit sautierten Kirschtomaten, Kartoffelstroh und Kräuteröl

Waldbeersorbet 
mit Beerenragout und hauseigenem Winzersekt

als 4-Gang 43,00 €
als 3-Gang mit Suppe, Hauptgang, Dessert 36,00 €
als 3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert 40,00 €

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen
Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



= vegetarisch



=vegan

VEGANES NATURPARK-MENÜ

Feldsalatsalat



Mit Hofgut-Dressing, Apfelkompott und Sonnenblumenkernen

Cremiges Tomatensüppchen



Verfeinert mit Petersilienöl und Chilifäden

Hausgemachter Soja-Gulasch



Mit glasierten Vanille-Karotten und Rosmarinkartoffeln

Sorbetvariation



Auserwählte saisonalen Sorbets
mit Apfel-Vanillekompott

als 4-Gang 46,00 €

als 3-Gang mit Suppe, Hauptgang, Dessert 38,00 €

als 3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert 42,00 €

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.








= vegetarisch



=vegan

...DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

Lebkuchen-Crème Brûlée 	7,50 €
Mit Apfel-Vanillekompott	
Schokoladenmousse 	7,50 €
Mit Orangenfilets und Vanilleschaum	
Sorbetvariation 	7,50 €
Auserwählte saisonalen Sorbets mit Apfel-Vanillekompott	
Waldbeersorbet 	6,50 €
mit Waldbeerenragout und hauseigenem Winzersekt	
Käsevariation vom Schwendehof 	12,00 €
Dazu hausgemachtes Apfelchutney und Trauben	

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthalten Allergene und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



= vegetarisch



=vegan