

Natürlich.Regional.Miteinander



GENUSS MIT SEEBLICK

In unserem Restaurant heißen wir unsere Gäste herzlich willkommen und freuen uns, euch mit offenen Armen in einer gemütlichen Atmosphäre zu empfangen. Es ist uns ein besonderes Anliegen, euch eine köstliche Auswahl an regionalen und saisonalen Speisen anzubieten, die nicht nur durch ihren Geschmack, sondern auch durch ihre Herkunft bestechen.

Wir legen großen Wert auf die Verwendung frischer Zutaten, die sorgfältig und nachhaltig zubereitet werden. Unser Ziel ist es, den einzigartigen Geschmack der Region in jedem einzelnen Gericht. Dazu gehört auch, dass wir eng mit lokalen aus der Umgebung stammenden Produzenten und Landwirten zusammenarbeiten, die uns mit hochwertigen Produkten versorgen.

Unsere Speisekarte passt sich den wechselnden Jahreszeiten an, sodass ihr immer wieder neue, kreative und köstliche Gerichte entdecken könnt, welche die Vielfalt und Frische der jeweiligen Saison widerspiegeln. Ob im Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – wir bieten für jeden Geschmack und jede Jahreszeit etwas Besonderes.

Wir wünschen einen Guten Appetit







Tagessuppe

6,80€

Geräuchertes Saiblingsfilet

Kräuterschmand | marinierter Blattsalat / Rosmarinbaguette

8,90€

Nocken vom Basilikum – Tofu Mousse

Linsensalat | Baguette

8,50€



kleiner gemischter Salat

Mit frischem Bauernbrot

5,90€

grosser gemischter Salat

Mit frischem Bauernbrot

9,90€

grosser gemischter Salat

mit Putenstreifen

14,90€

grosser gemischter Salat

mit Fischknusperle und Remoulade

16,90€





BURGER



Naturfreundehaus Burger



150g Rinder Patty | Käse | Tomate | saure Gurken | geschmolzene Zwiebeln | Rucola | hausgemachte Burger Sauce

16,90€

Naturfreundehaus Puten Burger

Putenbrust im Knuspermantel | Zucchini | Tomate | saure Gurken | geschmolzene Zwiebeln | Pflücksalat | hausgemachte Burger Sauce

16,90€

Naturfreundehaus Burger Vegan

Gemüse Patty | Wildkräutersalat | Tomate | geschmorte Zwiebeln | Zaziki- Dip 16,90 €

Unsere Burger servieren wir wahlweise mit Pommes oder einem kleinen Salat

HAUPTGANG



vom Rind

Rumpsteak «Madagaskar»

grüne Bohnen | Pfefferrahmsauce | Pommes Frites 26,00 €

Zwiebelrostbraten

35

Röstzwiebeln | Marktgemüse | Bratkartoffeln

29,90€



vom Schwein

Schnitzel «Wiener Art»

Preiselbeeren | Zitrone | Pommes Frites 16,90 €

Von der Pute

Medaillons

Champignonrahmsauce | hausgemachte Spätzle 17,50 €

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet



Saisonales Gemüse | Kräuter – Weisswein Sauce | Tagliatelle 21,90 €

Vegetarisch / Vegan

SchwammerIragout

Serviettenknödel | Kräuter

15,90€

35

Mediterranes Quinoa-Risotto (Vegan)

Getrocknete Tomaten | Zucchini | Paprika | Aubergine 14,90 €



Klassiker für Gross und Klein

<u>Käsespätzle</u>

Röstzwiebeln

10,90€

Spaghetti Bolognese

9,90€

10,90 € mit Käse

Spaghetti mit Tomatensauce

7,90€

8,90 € mit Käse

Hausgemachte Putennuggets

Pommes | kleine Gemüseauswahl | Dip

10,90€

Pommes Frites

4,20€

Spätzle mit Soße

8,90€

Diese Gerichte sind auch für unsere kleinen Gäste als kleine Portion Bestellbar.

Je Gericht abzüglich 2,00 € - ausgenommen Pommes.







Weiße Mousse au Chocolat

Früchte der Saison

7,80€

Affogato

Kugel Vanilleeis | Espresso 4,80 €

Kugel Eis

Vanille | Schokolade | Stracciatella |
geschlagene Sahne 0,80 €
1,90 €

Sorbets

Himbeere | Erdbeere | Mango | Zitrone 1,90 €

So schmeckt Baden-Württemberg

Wir "Schmeck den Süden"- Gastronomen heißen euch im "Ländle" herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Euch unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.

Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Gerichte, kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Regionale Küche ist saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft. Das ist die Philosophie der "Schmeck den Süden"-Gastronomen. Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer unabhängigen Institution kontrollieren.

Schmeck den Süden

Gastronomen

Baden-Württemberg