



Regionale Speisekarte

Liebe Gäste,

mit unserer geprüft, regionalen Speisekarte sind wir Teil der „Naturparkwirte“ in Baden Württemberg. Alle Produkte aus dem Naturpark

kennzeichnen wir mit diesem Logo .

Zweimal jährlich werden unsere Küche, sowie Wein- und Getränke- lager von der Firma ABCERT kontrolliert, ob alle Richtlinien nach EU- Norm stimmen und wir uns weiterhin Bio-Restaurant nennen dürfen. Bio Produkte erkennen Sie am . Falls eine Zutat nicht „Bio“ ist, darf das Logo nicht vor den Speisen stehen. In diesem Fall lesen Sie vor jedem Produkt Bio (zum Beispiel Rehragout mit Bio Spätzle).

Um Allergien entgegen zu wirken verzichten wir bei unseren Gerich- ten auf jegliche Konservierungsstoffe. Weiterhin finden Sie die Kennzeichnung aller Allergieauslöser wie zum Beispiel Gluten, Sellerie, Milcheiweiß in unserer Karte.

Wir sind für gesicherte Herkunft, artgerechte Tierhaltung, kurze, schonende Transportwege und sorgfältige Verarbeitung. Das sorgt für frische, hohe Qualität und einen nachhaltigen Umgang mit unserer Kultur- und Naturlandschaft.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Ihr Team vom Bio- und Wellnesshotel Alpenblick



DE- ÖKO-006



Wir sind Partner

Kalte Vorspeisen



**Pfifferlingssalat mit Radieschen, Basilikum
und gebratene Garnelen ^{SF}**

Euro 13,50



Burratta auf Ruccola mit Cocktailtomaten und Pesto

Euro 12,50



**Rindertatar vom Naturparkrind mit mariniertem Gemüse
und Einkornbrot ^{GL,SF}**

Euro 16,00

Suppen



Pfifferlingsüppchen ^{MI}

Euro 7,50



Tomatencremesüppchen mit Kirschtomaten

Euro 7,50



Maiscrèmesüppchen mit rosa Pfeffer ^{MI}

Euro 7,50

Fischgerichte



Warm geräuchertes Lachsforellenfilet, Meerrettichsauce
Blattspinat, Vollkornreis ^{MI}

Euro 24,00



Lachssteak, Safransauce, frischer Blattspinat
Vollkornreis ^{MI,SL}

Euro 26,50

Vegetarische Gerichte



Frische Pfifferlinge à la Crème
Butterrösti ^{MI}

Euro 19,00



Spinatknöpfe mit Gemüsebolognese ^{GL, SL, EI}

Euro 12,00



Rote Kokoslinsen, Karotten, Kokos, Curry, Gemüse ^{SL}

Euro 12,00



Chili sin Carne, Vollkornreis ^{SL}

Euro 12,00

Fleischgerichte

	Rinderfiletmedaillons mit frischen Pfifferlingen Butterrösti MI, EI, SO	Euro 35,00
 	Rinderfiletsteak mit grünem Pfeffer, Gemüse dazu knusprige Rösti SL, SO,	Euro 32,50
	Rinderfiletspitzen Stroganoff, Gemüse und Vollkornreis MI, SO	Euro 26,50
	Rehragout vom Sommerbock, Gemüse, hausgemachte Spinatknöpfli MI, GL, SO	Euro 24,50
 	Gulasch vom Schwarzwälder Weiderind, hausgemachte Spinatknöpfli, Gemüse MI, GL, SO	Euro 24,50
	Rücken vom heimischen Sommerbock, (Reh) Cognacsauce, Gemüse, hausgemachte Spinatknöpfli MI, GL, SC, SO	Euro 35,00
 	Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit frischen Champignons und knuspriger Rösti MI	Euro 28,50
	Sommerbockschnitzel, (Reh) Frühlingsgemüse, hausgemachte Spinatknöpfli MI	Euro 26,00

Als glutenfreie Variante wählen Sie Rösti oder neue Kartoffeln statt Spätzle.

Alpenblick Burger



**Schwarzwälder Burger vom heimischen Sommerbock
mit Wildkräuter-Salat, Zwiebeln, Tomate, Ei ,
Preiselbeer-Creme und Barbecue-Sauce ^{GL,EI}**

Euro 19,00 €



**Burger vom heimischen Bioland-Rind
mit Wildkräuter-Salat, Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei,
Speck, Aioli und Barbecue-Sauce ^{GL,EI}**

Euro 19,00 €

DE- ÖKO-006



Wir sind Partner

Flambispieße



Flambi-Spieß vom heimischen REHFILET mit Apfel

Gemüse, neue Kartoffeln ^{SL}

Euro 38,00



Flambi-Spieß vom RINDERFILET

mit Bio Paprika und Bio Zwiebeln ^{SL}

Euro 32,00



Flambi-Spieß vom LACHS

mit Gambas und Gemüse ^{SL}

Euro 28,00

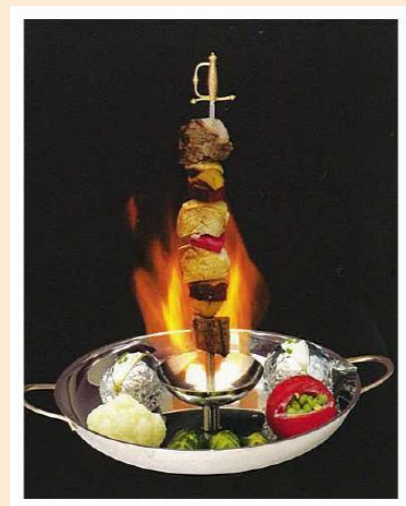
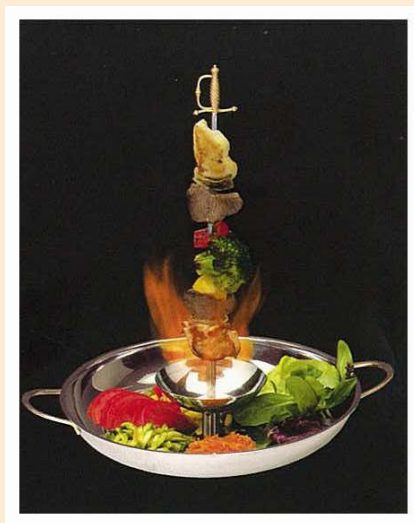


Flambi-VEGI-Spieß mit GEMÜSE

Pilzen, Tofu, Paprika und Zwiebeln ^{SL,SJ}

Euro 25,00

**Als Beilage servieren wir: Kräuterbutter, Guacamole, neue Bratkartoffeln
und Frühlingsgemüse**



Desserts



Karamellköpfl mit Beeren und Eis ^{MI,EI}

Euro 9,50



Marinierte Beeren mit hausgemachtem Vanilleeis
und Sahne ^{MI,EI}

Euro 9,50



Sorbetvariation

Euro 6,50



Heimische Käseauswahl vom Brett ^{MI}

Euro 12,50



Kugel hausgemachtes Eis/ Sorbet

Euro 2,00



Portion Sahne ^{MI}

Euro 2,00

Kuchen



Schwarzwälder Kirschtorte ^{MI,EI}

Stück

Euro 4,50



Obstkuchen ^{MI,EI,GL} je nach Angebot

Stück

Euro 3,50



Nusskuchen ^{EI,SJ,ER,SC} oder Mohnkuchen ^{EI}

Stück

Euro 3,50

Allergene:

Mit Weizen / Gluten	GL	Mit Erdnüssen	ER
Mit Kuhmilch/Erzeugnisse	MI	Mit Sellerie	SL
Mit Senf	SF	Mit Krebstieren	KR
Mit Hühnerei	EI	Mit Fisch	FI
Mit Sulfid	SO	Mit Soja	SJ
Mit Sesam	SE	Mit Weichtieren	WE
Mit Lupinen / Erzeugnisse	LU	Mit Schalenfrüchten	SC

Alle unsere Gerichte können Spuren von Sellerie enthalten

Lieferantennachweis:

Wurstwaren	Metzgerei Bühler www.bio-buehler.de
Rinderfilet/Roastbeef	Metzgerei Adler in Bonndorf www.adlerschwarzwald.de
Forelle/Lachsforelle	Familie Tress in Lauchingen
sonstige Fische	Deutsche See www.deutschese.de
Eier aus Bruderhaltung / Gemüse / Geflügel	BIOLAND Gemüsegärtnerei Eulenhof in Dogern www.eulenhof-dogern.de
Brot/Mehl/ Zicklein	Stiftung Lebenshof Ziege-Kuh-Mensch in Strittberg OT Höchenschwand www.geissenhof.de
Käse/Joghurt/Quark	Christof Schäfer in Lenzkirch - Schwendehof www.schwendehof.de
	Till in Schluchsee/Aha (Demeter) www.hof-till.de
Milchprodukte	Schwarzwaldmilch / Freiburg www.freiburg.schwarzwaldmilch.de/
Wild	Forst BW-Betriebsteil Breisgau-Hochschwarzwald
Spargel	Weingut Landmann / Freiburg www.weingut-landmann.de/
Äpfel / Apfelsaft	Bio Hofgut Breitwiesenhof / Ühlingen- Birkendorf www.breitwiesenhof.de