



# Schwarzmat

HERZLICH GASTLICH

## Feinschmeckermenu

*Amuse bouche*

\*\*\*

*Gebratene Jakobsmuscheln an Apfel-Korianderchutney  
und Pinienkernvinaigrette*

\*\*\*

*Essenz von Gartenkräutern*

\*\*\*

*Wolfsbarschfilet an Bärlauchschaum  
und Limonentagliatelle*

\*\*\*

*Filet vom Weiderind rosa gebraten an Morcheljus  
Spargel-Morchelcassoulet und Thymiangnocchi*

\*\*\*

*Himbeer-Champagnermousse  
mit Sesamkrokant und Vanillerahmeis*

*Gruß aus unserer Pâtisserie*

€ 64

*ohne Suppe*

€ 58

## Schwarzmat Menu

*Amuse bouche*

\*\*\*

*Spargelcrèmesuppe mit Kräuterravioli*

\*\*\*

*Geschmorte Kalbsbäckle an Portweinglace  
Frühlingslauch und Kartoffelpurée*

\*\*\*

*Rhabarbercrème mit marinierten Erdbeeren  
Vanilleschaum und Haselnusseis*

*Gruß aus unserer Pâtisserie*

€ 32



# Schwarzmatte

HERZLICH GASTLICH

## Vorspeisen

*Gebratene Jakobsmuscheln mit Apfel-Korianderchutney  
und Pinienkernvinaigrette*  
€ 17

*Duett vom Kaninchen auf lauwarmem Spargel-Olivensalat  
an Bärlauchvinaigrette*  
€ 17

*Salat vom Markgräfler Stangenspargel  
mit Tomaten, Ei und frischen Kräutern*  
€ 13

## Suppen

*Essenz von Gartenkräutern*  
€ 9

*Bärlauchschaumsuppe mit Crevettenspieß*  
€ 12

## Fisch

*Gebratener Seeteufel an Tomatenschaum  
und Safran-Reisnudeln*  
€ 29

*Filet vom Wolfsbarsch an Bärlauchschaum  
und Limonentagliatelle*  
€ 29



# Schwarzmtt

HERZLICH GASTLICH

## Fleisch

*Geschmorte Kalbsbäckle an Portweinglace  
Frühlingslauch und Kartoffelpurée  
€ 26*

*Filet vom Weiderind rosa gebraten an Morcheljus  
Spargel-Morchelcassoulet und Thymiangnocchi  
€ 30*

*Carrée vom Salzwiesenlamm an leichter Knoblauchjus  
Ratatouille und Gratinkartoffeln  
€ 27*

## Käse

*Käsevariation „aus dem Hause Waltmann“  
mit hausgemachtem Dörrobstchutney, Nüssen und Feigensenf  
€ 12*



## Dessert

*Himbeer-Champagnermousse  
mit Sesamkrokant und Vanillerahmeis  
€ 11*

*Rhabarbercrème mit marinierten Erdbeeren  
Vanilleschaum und Haselnusseis  
€ 11*

*Crème brûlée von der Tahiti-Vanille  
Mango-Passionsfruchtkompott und Joghurteis  
€ 11*



*Schwarz matt*

HERZLICH GASTLICH

## Spargelzeit im Schwarz matt



*Spargelcrèmesuppe*

€ 9

*Lauwarme Spargelspitzen mit gebeiztem Bachsaibling  
und Schnittlauchvinaigrette*

€ 15

*Markgräfler Stangenspargel  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
Neue Kartoffeln oder Kratzede*

€ 20,50

*... mit gekochtem und Schwarzwälder Schinken*

€ 23,50

*...an Kalbsrücken rosa gebraten*

€ 26

*... mit Zander auf der Haut gebraten*

€ 26,50

*Unseren Spargel beziehen wir täglich frisch für Sie vom Hardthof in Hartheim.*

*Durch die strenge Auslese dort, wird der Spargel Ihren  
und unseren Qualitätsansprüchen gerecht.*

*Zusätzlich machen die optimale Beschaffenheit der Rheinaue-Böden  
diesen Spargel unvergleichlich zart und geben ihm ein einzigartiges Aroma!*

***Guten Appetit!***



# Schwarzmatt

HERZLICH GASTLICH

## Menu gourmet

Amuse-bouche

\*\*\*

Coquilles St Jacques rôties au chutney de pommes et à la coriandre  
avec vinaigrette aux pignons

\*\*\*

Essence de fines herbes

\*\*\*

Filet de loup de mer avec mousse à l'ail des ours  
et tagliatelle au citron

\*\*\*

Filet de boeuf de pâturage rosé au jus de morilles,  
cassoulet d'asperges aux morilles et gnocchi au thym

\*\*\*

Mousse de framboises au champagne  
avec nougatine au sésame et crème glacée à la vanille

Mignardises de notre pâtisserie

€ 64

sans potage

€ 58

## Menu Schwarzmatt

Amuse-bouche

\*\*\*

Velouté d'asperges avec ravioli aux fines herbes

\*\*\*

Joues de veau braisées et glacées au porto,  
oignons de printemps et purée de pommes de terre

\*\*\*

Crème de rhubarbe avec fraises marinées,  
mousse à la vanille et glace aux noisettes

Mignardises de notre pâtisserie

€ 32



# Schwarzmatt

HERZLICH GASTLICH

## Entrées

*Coquilles St Jacques rôties au chutney de pommes et à la coriandre  
avec vinaigrette aux pignons*  
€ 17

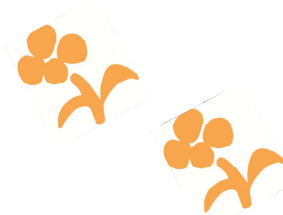
*Duo de lapin sur lit de salade d'asperges aux olives  
avec vinaigrette à l'ail des ours*  
€ 17

*Salade d'asperges margraves  
avec tomates, oeuf et fines herbes fraîches*  
€ 13

## Potages

*Essence de fines herbes*  
€ 9

*Velouté à l'ail des ours avec brochette de crevettes*  
€ 12



## Poissons

*Lotte rôtie avec mousse de tomates  
et nouilles de riz au safran*  
€ 29

*Filet de loup de mer avec mousse à l'ail des ours  
et tagliatelle au citron*  
€ 29



*Schwarzmatt*

HERZLICH GASTLICH

## *Viande*

*Joues de veau braisées et glacées au porto,  
oignons de printemps et purée de pommes de terre*  
€ 26

*Filet de boeuf de pâturage rosé au jus de morilles,  
cassoulet d'asperges aux morilles et gnocchi au thym*  
€ 30

*Carré d'agneau de pré-salé au léger jus d'ail,  
ratatouille et pommes de terre gratinées*  
€ 27



## *Fromage*

*Plateau de fromage „de la maison Waltmann“  
avec chutney aux fruits secs maison,  
raisins, noix et moutarde aux figues*  
€ 12

## *Desserts*

*Mousse de framboises au champagne  
avec nougatine au sésame et crème glacée à la vanille*  
€ 11

*Crème de rhubarbe avec fraises marinées,  
mousse à la vanille et glace aux noisettes*  
€ 11

*Crème brûlée à la vanille de Tahiti,  
compote de mangues et fruits de la passion et glace au yaourt*  
€ 11



*Schwarzmatt*

HERZLICH GASTLICH

## *Les asperges*

*Crème d'asperges*

€ 9

*Pointes d'asperges tièdes avec omble de fontaine mariné  
et vinaigrette de ciboulette*

€ 15

*Asperges régionales  
avec sauce hollandaise ou beurre fondu  
pommes de terre nouvelles ou «Kratzede»*

€ 20,50

*... avec jambon cuit et jambon fumé de la Forêt-Noire*

€ 23,50

*... avec selle de veau rosé*

€ 26

*... avec sandre poêlé*

€ 26,50

*Le Hardthof à Hartheim nous livre des asperges fraîches et sélectionnées tous les jours. Ainsi nous pouvons vous garantir la meilleure qualité. En plus notre doux climat et le terrain de Baden donne aux asperges leur arôme incomparable et unique.*

***Bon appétit!***



# Schwarzmatt

HERZLICH GASTLICH

## Gourmet Menu

*Amuse bouche*

\*\*\*

*Fried scallops with apple-coriander chutney  
and pine nut vinaigrette*

\*\*\*

*Essence of garden herbs*

\*\*\*

*Sea bass fillet with wild garlic foam  
and homemade lime noodles*

\*\*\*

*Fillet of regional beef with morel jus  
cassoulet of asparagus and morel with thyme gnocchi*

\*\*\*

*Raspberry-champagne mousse  
with sesame brittle and vanilla ice cream*

*Greetings from our patisserie*

€ 64

*without soup*

€ 58

## Schwarzmatt Menu

*Amuse bouche*

\*\*\*

*Cream soup of asparagus and herb ravioli*

\*\*\*

*Ox' cheek braised with port glace  
spring onions and mashed potatoes*

\*\*\*

*Rhubarb cream with marinated strawberries  
vanilla foam and hazelnut ice cream*

*Greetings from our patisserie*

€ 32



# Schwarzmatt

HERZLICH GASTLICH

## Starters

*Fried scallops with apple-coriander chutney  
and pine nut vinaigrette*  
€ 17

*Duet of rabbit on lukewarm asparagus-olive salad  
with wild garlic vinaigrette*  
€ 17

*Salad of regional asparagus  
with tomato, egg and fresh herbs*  
€ 13



## Soups

*Essence of garden herbs*  
€ 9

*Cream soup of wild garlic with shrimp brochettes*  
€ 12

## Fish

*Angler-fish on tomato mousse  
and saffron rice noodles*  
€ 29

*Sea bass fillet with wild garlic foam  
and homemade lime noodles*  
€ 29



# Schwarzmatt

HERZLICH GASTLICH

## Meat

*Ox' cheek braised with port glace  
spring onions and mashed potatoes*  
€ 26

*Fillet of regional beef with morel jus  
cassoulet of asparagus and morel with thyme gnocchi*  
€ 30

*Carrée of lamb on light garlic jus  
ratatouille and potato gratin*  
€ 27

## Cheese

*Variation of cheese from "Maître d'Affineur Waltmann"  
with home-made chutney of dried fruits, nuts and fig mustard*  
€ 12



## Desserts

*Raspberry-champagne mousse  
with sesame brittle and Vanilla ice cream*  
€ 11

*Rhubarb cream with marinated strawberries  
vanilla foam and hazelnut ice cream*  
€ 11

*Crème brûlée from the Tahiti vanilla  
mango-passion fruit compote and yogurt ice-cream*  
€ 11





*Schwarzmatt*

HERZLICH GASTLICH

## *Time of asparagus in the Schwarzmatt*

*Cream soup of asparagus*

€ 9

*Lukewarm asparagus tips with marinated brook trout  
and chives vinaigrette*

€ 15

*Regional asparagus  
with Hollandaise sauce or melted butter  
new potatoes or „Kratzede“*

€ 20,50

*... with cooked and Black Forest ham*

€ 23,50

*... with saddle of veal medium roasted*

€ 26

*... with pike-perch roasted on its skin*

€ 26,50

*We obtain our fresh asparagus daily from the Hardthof in Hartheim.  
The strict choice of asparagus satisfies the quality of you and ourselves. Moreover,  
the optimal composition of the Rhine floodplain ground  
makes this asparagus incomparable delicate  
and it gives him an inimitable flavour.*

***Enjoy your meal!***