



Hier schlägt das kulinarische Herz des Schwarzwaldes.

In Küche und Keller trifft Weltoffenheit auf tief verwurzelte Traditionen

„Oh mein Schwarzwald, oh Du Kraftort, oh Du wunderschöne Wildnis voll faszinierender Kulturgeschichte.“

Entlang klarer Bäche und Quellen führen wunderschöne Wege durch dunkle Wälder und stille Täler. Beim sorglosen Blick in den Himmel wiegen sich die Wipfel sanft im Spiel von Sonne und Wind.

Es ist diese Ursprünglichkeit, die unsere Küche kulinarisch auszeichnet. Hier schmeckt man den wahren Schwarzwald, unverfälscht in über Generationen gepflegter regionaler Küche. Es sind die traditionellen Klassiker, die wir in aller Einfachheit zu etwas Besonderem werden lassen.

Der Schwarzwald ist Herz, erfrischend und echt. So verstehen wir auch unsere Küche. Wir kochen nur für eine Auszeichnung – das Lob unserer Gäste. Unsere Gerichte sollen Tradition bewahren und schmecken heute wie damals. Ursprünglichkeit wird auf dem Teller zur Einzigartigkeit. Unsere Klassiker sind Schwarzwald pur. Und wenn der Schäfer auf Reisen geht, dann bringt er fein gekochte neue Ideen mit, mit denen er Sie in Form von Highlites und mit ausgesuchten Empfehlungen begeistert.

Das Wiegen der Wipfel in Sonne und Wind zieht Liebhaber des Schwarzwaldes aus nah und fern in Ihren Bann. Wenn wir Sie gehen lassen müssen, haben wir nur einen Ansporn, dass Sie wegen unserer Küche wiederkommen.

WIPFEL, DAS SCHWARZWALDRESTAURANT

Herzlich willkommen

Am Tisch begrüßen wir Sie mit frisch gebackenem Landbrot
und der selbstgemachten Wipfel Tannenhonig Butter

APERRO EMPFEHLUNG

Bellini

Pfirsichpüree und Pfirsichlikör aufgegossen mit Winzersekt

oder darf es mal ein besonderer Spritz sein?

Saurer Alois

Wodka, Riesling, Limette-Ingwer-Spritz, Olive

Fruchtige Irma

Spätburgunder, Holunder-Spritz, Karamell, Rosmarin

Spritzige Alma

Gin, Riesling, Rhabarber-Spritz, Beeren

Je 6,50 €

Weißer Wipfel (alkoholfrei)

Pfirsicheistee, Soda, weiße Schokolade

5,50 €

VEGETARISCHE MENÜEMPFEHLUNG

Gruß aus der Küche

Zu unserer Wipfel Butter mit Landbrot
servieren wir einen kleinen Gruß aus der Küche

Rahmiger Suppenklassiker quer durch den Gemüsegarten

Grünkohlchips

Roulade vegetarisch

Es dreht sich um Kartoffel, Broccoli und Tomate in Frischkäsesauce

Parfait von der Schwarzwälder Kirsche

mit allerlei Schokolade

24,00 €

Sehr gerne können Sie die Gänge unserer Menüs auch als einzelne Gerichte
bestellen. Kombinieren Sie Vorspeise, Hauptgang oder Dessert ganz nach Belieben.

6,50 € / 11,00 € / 8,00 €

DEGUSTATIONSMENÜ HOTEL LAMM

Gruß aus der Küche

Auf Ihre Geschmackserlebnisreise stimmen wir Sie mit einer
kleinen Überraschung aus der Küche ein

Unsere cremige Kartoffelsuppe

mit oder ohne Bratwurstscheibe

Spätburgunder Rotweinbraten

Vichy-Karotten und Brezelknödel

Schwarzwälder Cheesecake

Erdbeer Tartar / Rhabarber-Holunderblüten Eis

32,00 €

Sehr gerne können Sie die Gänge unserer Menüs auch als einzelne Gerichte
bestellen. Kombinieren Sie Vorspeise, Hauptgang oder Dessert ganz nach Belieben.

6,50 / 18,50 / 9,00 €

EIN HERRLICHER AUFTAKT

Bullsoup

Schwäbische Rinderkraftbrühe mit eigener Einlage

6,00 €

Schaumsüppchen von der Schwarzwaldforelle

mit heimischen Äpfeln

8,50 €

„Es gibt nichts, was wir nicht empfehlen können, aber das hier besonders“

Mitteltäler Spanferkel Carpaccio

unwiderstehlich mit Hausmacher Radieschen Dressing

9,50 €

Gedelter Wildkräutersalat

Mit Schwarzwälder Schinken und verpacktem Ziegenkäse

11,00 €

Mit gebratener Riesengarnele und Granatapfel

12,50 €

KLASSIKER PUR SCHWARZWALD

Feines Filetpfännle

Zartes Schweinefilet auf Rahmchampignons und Spätzle

18,50 €

Rostbraten unter heimischer Kräuterkruste

Speckbohnen, gescheit rösche Bratkartoffeln

23,50 €

Schwarzwälder Kalbsrahmschnitzel

mit Kirschen und grünem Pfeffer und handgeschabte Spätzle

19,50 €

Hirschragout aus Wipfelwäldern

Spätzle und klassische Garnitur mit Champignons und Preiselbeeren

22,00 €

Original Tafelspitz in Meerrettichsoße

natürlich mit Bouillon Kartoffeln

15,00 €

Großmutter's Schäufele in grober Senfsauce

Apfel-Sauerkraut und eigene Schupfnudeln

15,50 €

NOCH MEHR KLASSIKER UND WAS NICHT FEHLEN DARF

S`Bäckle, über drei ganze Tage geschmort in Bier von hier

Butterkohlraabi und Brezelknödel

15,00 €

Käsespätzle

mit würzigem Bergkäse von dort, wo die Wipfel am Gipfel stehen

9,50 €

Millefeuille von der Süßkartoffel

Champignons und Ziegenkäse

14,50 €

Zanderfilet im Schwarzwälder Schinkengewand

badisch auf Rahmsauerkraut mit Schupfnudeln

18,00 €

Ganze Schwarzwaldforelle gebraten

in Mandelbutter und auf jeden Fall mit Dampfkartoffeln

18,00 €

by side „Kleiner Begleiter“

Salatvariation mit Radieschen und Buchweizen

5,50 €

ZU GUTER LETZT

Das Wipfel im Hotel Lamm empfiehlt, oder wie man neomodisch sagt:

SIGNATURE DISH

Dafür sind wir berühmt ...

Lammrücken unter der Szechuan Pfeffer Kruste

Gratin von Birne und Kartoffel und Selleriecreme

24,00 €

Qualität direkt aus dem Biosphärengebiet.

Wir beziehen unsere Lämmer vom Schäfer Stotz. Seit dem 15. Jahrhundert, als die Wanderschäfer kamen, um die brachliegenden Wiesen und Äcker zu nutzen, gehören die Schafe zum Landschaftsbild. Hier wird noch die alte Tradition der Wanderschäferei beibehalten. Das macht das Lammfleisch zu einem ausgesuchten Naturprodukt von höchster Qualität

Dies wurde sogar vom Gault Millau mit der Auszeichnung als Genussbotschafter bestätigt und das schmeckt man.

KEIN DESSERT IST AUCH KEINE LÖSUNG

Apfelküchle in Zucker und Zimt

auf Vanillesoße mit Vanilleeis

7,50 €

Törtchen von zweierlei Nougat und Marzipan

Himbeer-Edelweiß Sorbet

9,50 €

Crème brûlée vom Ziegenfrischkäse

Sorbet von Boskoop im Barrique ausgebaut

8,50 €

...oder wählen Sie ein Dessert aus unseren Menüs.

Das kleinste Dessert der Welt

Kein Dessert ist auch keine Lösung.

Großer Auftritt für eine gar nicht so kleine Kugel Eis.

Kugel

3,00 €

Butterkeks

Sauerrahm

Saisonale Sorten

Erst mal eine Flasche Wasser, laut oder leise

Die Wipfelbutter zum Hausbrot

Geile Weine oder ein Tropfen von hier

Auch das Bier hat Tradition und sollte vor dem Wein kommen

Super Suppen

Spanferkel Carpaccio muss man mal gegessen haben

Warnung vor dem vegetarischen Millefeulie – das ist Liebe auf den ersten Blick

Rotweinbraten hat hier immer Saison

Aber alles andere eben auch

Und denken Sie daran, kein Dessert ist auch keine Lösung!

Was unser Restaurant WIPFEL so besonders macht sind Sie,
denn wir kochen ausschließlich für eine einzige Auszeichnung -

Ihre Begeisterung!

DIE LETZTE SEITE

Wenn Sie hier angekommen sind und noch immer nicht wissen, was Sie Essen sollen, dann machen wir Ihnen die Entscheidung ganz einfach. Unser „best off“ ist das Lieblingsmenü unserer Stammgäste, zu denen wir auch Sie zählen wollen.

Mitteltäler Spanferkel Carpaccio

unwiderstehlich mit Hausmacher Radieschen Dressing

Feines Filetpfännle

Zartes Schweinefilet auf Rahmchampignons und Spätzle

Großmutter's Apfelkühle in Zucker und Zimt

auf Vanillesoße mit Schokoladen-Akazien Eis

34,00 €

Als 4 Gang Menü erweiterbar:

Kartoffelrahmsuppe

nach alt überliefertem Rezept
mit frischer Brat- oder Blutwurst

6,50 €