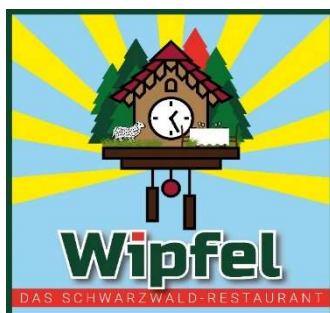


HERZLICH WILLKOMMEN



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 pur Schwarzwald. Und wenn der Schäfer auf Reisen geht, dann bringt er fein gekochte neue Ideen mit für die er Sie als 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

APERITIV

hier bestellt man was man will, oder einen Spritz

INFUSION SAISONAL

fruchtiger Likör aufgegossen mit unserem Hausmarke Sekt

0,1l | 7,50

SPRITZ [SIGNATURE]

0,2l | 8.00

CEO

Rosato Bitter / Prosecco / weiße Schokolade / Minze

MYSTIC MANGO

Belsazar Vermouth White / Prosecco / Thomas Henry Mystic Mango / Rosmarin

THE JAMES

Holunder / Weißwein / Ginger Ale / Olive

CUCU

Lillet Blanc / Prosecco / Tonic / Gurke

MORGANIT

Belsazar Vermouth Rosé / Prosecco Rosé / Tonic / Himbeer Cooler

KLASSIKER

APEROL, HUGO, HUGO ROSÉ - EVERY BODY KNOWS

0,3l | 9,00

VEGETARISCHE MENÜEMPFEHLUNG

GRUSS AUS DER KÜCHE

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

TOMATENSUPPE IN WEISS

Brennnessel Öl | Bergkäsekrapfen

FILET WELLINGTON VON DER SELLERIE

Blätterteig | Champignons | Rahmwirsing

PARFAIT VON GERÖSTETEN SONNENBLUMENKERNEN

Karamellierter Blumenkohl | Sanddornrahm | Muskatblütenhippe | Thymiancrumble

34,00

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

8,50 / 17,00 / 11,00

JAHRESZEITLICHES DEGUSTATIONSMENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

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

GEEISTER SUD VON GURKE UND WACHOLDER
Hausgebeizter Lachs | Rahm | Zitronenmelisse

COQ AU VIN „GESCHMORT MIT UNSEREM SEGSEL“
Gebrannte Flute | Thymianjus | gerauchte Babykarotten | Aprikosen in Lavendel

CREME CAMELL VON DER HEIMISCHEN FICHTE UND SAUERRAHM
Karamell von der Tonkabohne | Haferhippe | Sorbet und Ragout von der Brombeere

39,00

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

9,00 / 25,00 / 8,00

SIGNATURE MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

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

LAUWARM MARINIERTE RINDERZUNGE

Baba Ganoush | Perlgraupen-Mango Salat | Kalamataolive

SURF & TURF VON FLUSS, WALD UND WIESE

Ochsenroulade mit Preiselbeerfüllung | Flusskrebs | Zucchini | Zitronengrascroque

ROTE BEETE BROWNIE

Sherrybirne | Eis von weißem Nougat | Macadamia Crumble

43,00

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

14,00 / 21,50 / 10,00

Auch als Halbpensionsmenü möglich für nur 5,00 Euro Aufpreis

Im Falle von Unverträglichkeiten oder bei Fragen zur Kennzeichnung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

SIGNATURE MENÜ - WEINBEGLEITUNG

VORSPEISE

PINK PONY

Weingut Born, QW halbtrocken

super fruchtig und mit Galopp nach vorn. Kommt mit auf einen Ritt mit dem Pink Pony! Saftig, mit Noten von gereiften Himbeeren und Erdbeeren, leichtfüßig und frisch, eben ein Rose der nie leer gehen sollte.

HAUPTGANG

BERGLIEBE

Riesling, Næglesförst, QW trocken

gelbe Früchte und frische Säure umspielen sich in diesem trockenen Riesling mit wunderbarer Trinkanimation. Wer soll da schon "nein" sagen. Vor allem weil dieser geile Wein ganz aus der Nähe von "über dem Berg" kommt.

DESSERT

ZENI BARDOLINO

Chiaretto DOC trocken

leuchtendes Kirschrot und erdbeerfarbene Reflexe. Hinter dominanten Tönen kommen auch noch Trockenkräuter und Anklänge von Biskuit zum Vorschein.

Weinbegleitung KLEIN	0,1	11,50 €
Weinbegleitung GROSS	0,2	22,00 €

Wir haben für all unsere Menüs eine passende Weinbegleitung für Sie!

Sprechen Sie uns an!

EIN HERRLICHER AUFTAKT

BULLSOUP

schwäbische Rinderkraftbrühe mit eigener Einlage

8,50

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER SCHWARZWALDFORELLE

mit heimischen Äpfeln

9,00

HEIMISCHE ZWIEBELSUPPE

mit Bergkäsecroutons

8,00

GEADELTER WILDKRÄUTERSALAT

mit Schwarzwälder Schinken und verpacktem Ziegenkäse

12,50

mit gebratenen Flusskrebse und Apfelspalten

16,00

BY SIDE „KLEINER BEGLEITER“

Wildkräutersalat | Radieschen | Buchweizen

6,00

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

MITTELTÄLER SPANFERKELCARPACCIO

unwiderstehlich mit hausmacher Radieschen Dressing

12,50

KLASSIKER PUR SCHWARZWALD

FEINES „FILETPFÄNNLE“

zartes Schweinefilet | Speckmantel | Champignonrahm | handgeschabte Spätzle 22,00

UNSER BESTER SPÄTBURGUNDER ROTWEINBRATEN

Vichy-Karotten | Brezelknödel 19,00

SCHWARZWÄLDER KALBSRAHMSCHNITZEL

Kirschen | grüner Pfeffer | handgeschabte Spätzle 22,00

S´BÄCKLE; GESCHMORT IN BIER VON HIER

Badisch-Kraut mit Weinbeeren | uriger Tellerrösti 19,00

ORIGINAL TAFELSPITZ IN MILDER MEERRETTICHSAUCE

natürlich mit Bouillon Kartoffeln 19,00

HIRSCHRAGOUT AUS WIPFELWÄLDERN

Hausgemachte Spätzle klassisch mit Champignons und Preiselbeeren 22,00

NOCH MEHR KLASSIKER UND WAS NICHT FEHLEN DARF

MITTELTÄLER LIEBLINGSGERICHT

Unsere Empfehlung für Gäste, die einen ganz einfachen Geschmack haben, nämlich von Allem einfach das Beste:

Zwei Schweinfiletmedaillons in Champignonrahm dazu Käsespätzle, gekrönt mit einer hausgemachten Maultasche auf Rahmsauerkraut 22,00

FLEISCHLOS

KÄSESPÄTZLE

mit würzigem Bergkäse von dort wo die Wipfel am Gipfel stehen 11,00

MILLEFEUILLE VOM ZIEGENKÄSE

Rahm- Champignons und Ziegenkäse zwischen Süßkartoffelpuffer 16,50

FISCH VON HIER

ZANDERFILET IM SCHWARZWÄLDER SCHINKENGEWAND

badisch auf Rahmsauerkraut | hausgemachte Schupfnudeln 21,00

GANZE FORELLE „MANDELBUTTER“

auf jeden Fall mit Drillingskartoffeln 25,00

ZU GUTER LETZT

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

SIGNATURE DISHES

Dafür sind wir berühmt ...

HIRSCHSAUERBRATEN AUS WIPFELWÄLDERN

Waldpilzpolenta | Brokkoli unter Haselnussschmelze 26,00

Glauben Sie, Süß-Sauer sei eine Erfindung der Asiaten? Irrtum – auch wir haben uns das Zusammenspiel beider Komponenten schon seit Anbeginn zu nutzen gemacht, nicht zuletzt ist der Sauerbraten ein berühmter Klassiker der deutschen Bratenküche!

Ganze 5 Tage wird unser Hirsch in kräftig-aromatischer Beize eingelegt um Ihnen nach schonender Garung ein echtes und einzigartiges Stück Schwarzwald servieren zu können, das sich sehen lassen kann!

ROSTBRATEN UNTER HEIMISCHEN KRÄUTERKRUSTE

Speckbohnen, gescheit rösche Bratkartoffeln 29,00

KÄSESPÄTZLE „WIPFEL STYLE“

Schwarze Sepiaspätzle | Fourme d`Ambert

Gebratener Pulpo | frische Granatapfelkernen 27,00

Schwarzwald und schwarze Spätzle das passt. Wenn man sich an so einen Klassiker wie Käsespätzle herantraut, dann muss man schon Mut haben. Dieser Mut wird belohnt mit einer geschmackvollen Überraschung, wie hier die Aromen zueinander finden. Eine kosmopolitische Interpretation, die ein einfaches Gericht recht raffiniert und vor allem einzigartig macht.

LAMMHÄXLE

Gratin von Birne und Kartoffel | Selleriecreme 29,00

Qualität direkt aus dem Biosphärengebiet.

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

Auch unsere Signature Gerichte erhalten Sie als alternativen Hauptgang im Rahmen Ihrer Halbpension,
für einen kleinen Aufpreis von nur 5.00 €

KEIN DESSERT IST AUCH KEINE LÖSUNG

APFELKÜCHLE IN ZUCKER UND ZIMT

klassisch auf Vanillesoße | Walnusseis 9,00

TÖRTCHEN VON 2ERLEI NOUGAT UND MARZIPAN

Himbeer-Edelweiss Sorbet | Himbeer-Ragout 11,00

BLACK FOREST CHEESECAKE

mit fruchtigem Kirschsorbet und Kirschragout 12,50

CREME BRULLEE VOM ZIEGENKÄSE

Karamelleis mit Fleur de Sel | Feige 12,00

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

DAS KLEINSTE DESSERT DER WELT

großer Auftritt für eine gar nicht so kleine Kugel Eis.

Kugel

3,00

Sauerrahm

Limone

Walnuss

Boskoop

Himbeer

NUR BEI UNS !

WHO THE FU** IS GUNTER

2020er Grauburgun(t)er Kabinett trocken

Deutscher Prädikatswein, goldene Medaille des badischen Weinverbandes

Birne in der Nase und fruchtige Leichtigkeit im Geschmack. Unser eigener GRAUBURGUN(T)ER weiß nicht nur im Glas und am Gaumen zu überzeugen, sondern hat auch eine starke Message.

Gunter macht die Welt ein bisschen bunter und sorgenfreier. Ein Schlückchen geiler Wein für Toleranz, für die Gleichberechtigung, ein Schlückchen gegen Gewalt, einen großen Schluck gegen die Sorgen des Alltags und der letzte Schluck für den, der etwas ändern möchte und dafür erst mal bei sich selbst anfängt.

Flasche 0,75l 26,00

Karaffe 0,25l 9,00

DER >>SEGGE<<

Spätburgunder Rotwein halbtrocken

»Us 2019, ned furztrocka, aber bruddal frochtig un suffig«.

Flasche 0,75l 27,00

Karaffe 0,25l 9,50