

Herzlich Willkommen im Restaurant

Lafette

Der Gasthof Lafette wurde ca. 1890 erbaut. Der Name soll von einer dort im Jahr 1796 von dem französischen General Moria zurückgelassenen Lafette (fahrbares Geschütz) stammen, als die Truppen sich durch das Höllental zurückzogen.

In den dreißiger Jahren befand sich eine Tankstelle an der Lafette, bis die B31 (die heute täglich von bis zu 20.000 Fahrzeugen benutzt wird!) erneuert und mit extra Ausfahrten dicht an dem Gasthof vorbeigeführt wurde.

Über die auch mit Fahrrädern und Skiern befahrbare Fußgängerbrücke "d'Schneck" ist man zu Fuß in ca. 10 Min. im Zentrum von Hinterzarten. Der Gasthof Lafette ist Ausgangspunkt und Kreuzung vieler Wanderwege. Die Lafette befindet sich inmitten eines ausgedehnten Naturschutzgebiets mit angrenzenden Wiesen, Wald und einem kleinen Teich.

Die Küche der Lafette zeichnet sich vor allem durch frische und saisonale Zutaten aus.

Stimmungen und Begegnungen. Sei im Hier und Jetzt.

Nimm dir Zeit, Sehe, spüre, schmecke und schätze dein Gegenüber.

Ein tolles Gespräch darf entstehen, während dein Mobiltelefon ausruht.

Ein Gesprächseinstieg

Worum ging es in deinem letzten Gespräch das Du nicht vergessen wirst?

Erinnerst Du Dich an eine beeindruckende menschliche Begegnung?

So einfach und doch so komplex: Was bedeutet Glück für Dich?

Herbstgenuss

Hausgemachter Bratapfellokör mit Sekt

6,80

Suppen

Rinderkraftbrühe / Flädle

6,50

Kürbiscremesuppe / Balsamicoglace

6,90

Vorspeise

Schwarzwald coppa / Apfel-Sanddorn Chutney / Frischkäse

13,50

Grünkern Salat / Tomaten-Whiskey Sauce / gebackene Champignons

12,50

Kleiner gemischter Salat

6,80

Hauptgänge

<i>Rehragout / Preiselbeersahne / Haselnußspätzle / glasierter Wirsing</i>	<i>30,50</i>
<i>Lammcurry / Vollkornreis / gebratenes Sesam Gemüse</i>	<i>29,80</i>
<i>Rumpsteak / Kräuterbutter / Pommes / Salat</i>	<i>29,50</i>
<i>Wiener Schnitzel / Pommes / Salat</i>	<i>24,80</i>
<i>Schweinebraten / Hausgemachte Knöpfe Champignons / Bratensauce / Salat</i>	<i>19,80</i>
<i>Forellenfilet / Speck-Zwiebelbutter / Petersilienwurzelpüree / gebackene Kartoffelwürfel</i>	<i>24,80</i>
<i>Zanderfilet / Meerrettich/ Rieslingkraut / Nudeln</i>	<i>24,80</i>
<i>Gebratene Kartoffel Gnocchi / Belugalinsen-Tomaten-ragout / Ziegenkäse</i>	<i>19,50</i>
<i>Dinkelspaghetti / Kürbisbolognese / frittiertes Wirsing</i>	<i>18,90</i>

Alle Gerichte bieten wir gerne auch als kleinere Portion (-2,50 Euro) an.

Dessert

<i>Affogato</i>	4,60
<i>Mandelkrokantparfait / Birnenragout</i>	8,20
<i>Apfelstrudel / Vanilleeis / Sahne</i>	8,20
<i>Schokoladen Panna-Cotta / beschwipsten Kirschen</i>	9,20
<i>Cassisorbet / Sekt</i>	5,20
<i>3 Kugeln Gemischtes Eis / Sahne</i>	4,80 / 5,50

Weinempfehlung zum Dessert

<i>Bacchus, GUTSLAGE feinherb</i>	0,2 l	6,20
<i>Bio - Weingut Vollmayer, Am Hohentwiel - Bodensee</i>		

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Wir stellen Ihnen unsere Lieferanten gerne vor:

** Lamm - Biohof Vogelbacher – Schluchsee-Schönenbach*

** Rehe / Wild - Forst-BW Revier Hochschwarzwald*

** Forellen bekommen wir von Forellenzucht Tress - Lauchringen*

** Gemüse/ Obst – Anna´s Naturgourmet – Hinterzarten*

** Eier - Hof Klausmann Villingen-Schwenningen*

** Brot und Brötchen – Unmüßig – Hinterzarten*

** Milchprodukte – Schwarzwaldmilch*

** Pils –Privatbrauerei Waldhaus*