

Vorspeisen

entrees

Kleiner Waldhotel Haussalat ^{a, h, j, i} <i>Salade mêlée „Waldhotel“</i>	€ 8,50
Crème- Suppe des Tages mit Croûtons und Kräutern ^g <i>Potage du jour, croûtons et herbes aromatiques</i>	€ 11,00
Rinderkraftbr�uhe mit Markkl�o�schen , ^{a1 a, c} <i>Bouillon de b�œuf aux quenelles de moelle</i>	€ 12,00
S�ulze von Antipasti Gemüse mit Oliven Tapenade und Artischocken Salat <i>Aspic de légumes antipasti avec tapenade d'olives et salade d'artichauts</i>	€ 16,50
Hausgemachte Entenpastete mit Gefl�ugelleber Praline und Linsensalat <i>Pâté de canard maison</i> <i>avec pralin�e de foies de volaille et salade de lentilles</i>	€ 18,50
Vitello Tonnato an Rucolasalat mit Thunfischsauce und Tomaten Vinaigrette <i>Vitello Tonnato � la salade de roquette</i> <i>avec sauce au thon et vinaigrette de tomates</i>	€ 19,50
Fr�uhlingssalat mit gebratenen Edelfische und mariniertes Gemüse ^g <i>Salade de printemps avec poissons nobles grill�es et légumes marin�es</i>	€ 19,50

Hauptgänge

Plats

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes frites oder Bratkartoffeln ^{a1} € 26,00

Escalope viennoise de veau avec frites ou pomme de terre sautées

ergänzend mit Beilagensalat + € 6,00

complément avec salade d'accompagnement

Entrecôte „Café de Paris“

mit Gemüse und Kartoffelgratin € 36,00

Entrecôte "Café de Paris avec légumes et gratin de pommes de terre

Schweinefilet Medaillons im Speckmantel

an Pilzrahm Sauce, Gemüse und Spätzle € 27,00

Médillons de filet de porc enrobés de lard

à la crème de champignons, légumes et spätzle

Ossobucco vom Kalb an Oliven-Tomatenjus

mit Gemüse und Gnocchi € 30,50

Ossobucco de veau au jus d'olives et de tomates

avec légumes et gnocchis €.

Duett vom Lamm

Lammschulter und Lammkotelett an Apfel-Thymianjus
mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln € 38,00

Duo d'agneau

Épaule d'agneau et côtelettes d'agneau au jus de pomme et thym

avec légumes et pommes de terre au romarin

Forelle „Müllerin Art“

mit Salzkartoffeln und Zitronen-Buttersauce € 36,00

Truite "façon meunière

avec pommes de terre vapeur et sauce beurre-citron

Vegetarisch

Végétarien

Steinpilz- Ravioli

an Waldpilzrahmsauce und Parmesan ^{a, g}

€ 21,00

Ravioli au cèpes, crème aux champignons

Graupen Risotto mit Artischocken Gemüse

dazu gebratene Pilze und schmorr Tomaten ^{a, g}

€ 21,00

Risotto d'orge perlé aux artichauts

accompagné de champignons sautés et de tomates braisées

Gnocchi mit Gemüse und Pinienkernen

mit gebratenen Tomaten, Zucchini und Pilzen ^{a, g}

€ 21,00

Gnocchi aux légumes et pignons de pin

avec tomates, courgettes et champignons frits

Linguini

an Trüffelrahmsauce mit Gemüse ^{f, g}

€ 29,00

Linguini, crème a la truffe et légumes

Dessert und Käse

Dessert et fromage

Crème Brulée a L'Orange

€ 11,00

Crème brûlée à l'orange

Erdbeer-Minze Salat mit Pistazieneis

€ 9,50

Salade de fraises et de menthe avec glace à la pistache

Fondant au Chocolat

und Weiße Schokoladeneis und Früchte

€ 12,00

Fondant au Chocolat et glace au chocolat blanc et fruits

Käseteller mit Feigensenf und Birnenchutney

€ 14,00

Assiette de fromages avec moutarde aux figues et chutney de poires

Affogato Espresso mit Vanilleeis

€ 4,90

Sorbets & Eissorten

Gerne können Sie dies bei unserem Servicepersonal nachfragen