

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
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen , ^{a1 a, c} <i>Bouillon de bœuf aux quenelles de moelle</i>	€ 12,00
Garnelen-Cocktail Salat mit Avocado und Chicorée <i>Salade cocktail de crevettes à l'avocat et à la chicorée</i>	€ 16,50
Hausgemachte Entenpastete mit Geflügelleber Praline und Linsensalat <i>Pâté de canard maison</i> <i>avec praliné de foies de volaille et salade de lentilles</i>	€ 18,50
Frühlingsalat mit gebratenen Edelfische und mariniertes Gemüse ^g <i>Salade de printemps avec poissons nobles grillés et légumes marinés</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

complémente avec salade d'accompagnement

Schweinefilet Medaillons im Speckmantel

an Pilzrahm Sauce, Gemüse und Spätzle € 27,00

Médailles de filet de porc enrobés de lard

à la crème de champignons, légumes et spätzle

Kalbstafilespitz mit Meerrettichsauce

dazu Bouillon Kartoffeln und Speckbohnenbündchen € 30,50

Bœuf bouilli de veau sauce raifort

servi avec bouillon, pommes de terre et bacon

Tournedos vom Rinderfilet

mit Cognac-Pfeffersauce, Gemüse und Kroketten € 38,00

Tournedos de filet de bœuf

avec sauce au poivre cognac, légumes et croquettes

Forelle „Müllerin Art“

mit Salzkartoffeln und Mandel-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

Zucchini Frikadelle an Karottensauce

dazu Gemüse und Kräuter-Kartoffeln

€ 21,00

Boulette de courgettes sauce carotte

avec légumes et pommes de terre aux herbes

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

Käseteller mit Feigensenf und Birnenschutney

€ 14,00

Assiette de fromages avec moutarde aux figues et chutney de poires

Sorbet mit Winzersekt

€ 5,90

Affogato Espresso mit Vanilleeis

€ 4,90

Sorbets & Eissorten

Gerne können Sie dies bei unserem Servicepersonal nachfragen