

Vorspeisen

entrées

Kleiner Waldhotel Haussalat <i>Salade mêlée „Waldhotel“</i>	€ 8,50
Andalusische Gazpacho kalte Gemüse Suppe dazu Crostini mit Oliven Tapenade und Kirschtomaten <i>Gaspacho andalous Soupe de légumes froide accompagnée de crostini avec tapenade d'olives et tomates cerises</i>	€ 11,00
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen <i>Bouillon de bœuf aux quenelles de moelle</i>	€ 12,00
Hausgebeizter Lachs mit Avocado Tatar und Senf-Honig-Dill Sauce <i>Saumon mariné maison avec tartare d'avocat et sauce à la moutarde, au miel et à l'aneth</i>	€ 16,50
Carpaccio vom Rind mit marinierten Pfifferlingen, Rucola und Parmesan dazu Zitronen-Olivenöl <i>Carpaccio de bœuf aux girolles marinées, roquette et parmesan huile d'olive au citron</i>	€ 18,50
Sommersalat mit gebratenen Edelfische mit verschiedene Rohkostsalate und Asia-Sesam Dressing <i>Salade d'été e poissons nobles grilles avec diverses crudités et vinaigrette asiatique au sésame</i>	

Vorspeise: € 16,50

Hauptgang: € 24,00

Hauptgänge

Plats

Wiener Schnitzel vom Kalb € 26,00

mit Pommes frites oder Bratkartoffeln ^{a1}

Escalope viennoise de veau avec frites ou pomme de terre sautées

ergänzend mit Beilagensalat

+ € 6,00

complément avec salade d'accompagnement

Medaillons vom Badischen Bio-Schwein € 27,00

mit Apfel, Sommergemüse, Spätzle und Calvados Sauce

Médaillons de porc bio badois avec pomme, légumes d'été, spätzle et sauce au calvados

Maispouardenbrust „Suprême“ € 27,00

mit Sommergemüse, Pommes Dauphine
und Waldpilzrahmsauce

supreme Poitrine poularde de maïs avec légumes d'été, pommes dauphines et sauce de champignons des bois à la crème

Rumpsteak 200g. „von der Deutschen Färse“ € 36,00

mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

dazu Café de Paris Sauce oder Madagaskar-Pfefferrahmsauce

Rumsteck 200g. avec haricots ver au lard et gratin de pommes de terre avec sauce Café de Paris ou sauce crème au poivre de Madagascar

Schwarzwald Forellenfilet „Finkenwerder Art“ € 35,00

mit Speck, Nussbutter, Frühlingszwiebeln,
Mandel-Brokkoli und Bratkartoffeln

Filet de truite de la Forêt-Noire „Finkenwerder Art“ avec lard, beurre noisette oignons de printemps, brocolis aux amandes et pommes de terre sautées

Schwarzwald Forellenfilet „Müllerin Art“ € 34,00

mit Zitrone, Nussbutter, Schnittlauch und Salzkartoffeln

Filet de truite de la Forêt-Noire Müllerin Art

avec citron, beurre noisette, ciboulette et pommes de terre vapeur

Vegetarisch

Végétarien

- Steinpilz-Ravioli** € 21,00
an Waldpilzrahmsauce und Parmesan
Ravioli au cèpes, crème aux champignons
- Orientalische Falafel** € 21,00
mit geschmortem Gemüse, Raz al Hanut und Rucola
Falafels orientaux avec légumes braisés, raz al hanut et roquette
- Gnocchi mit Gemüse und Pinienkerne** € 21,00
mit getrockneten Tomaten, Zucchini und Pilzen und Pesto
*Gnocchi aux légumes et pignons de pin
avec tomates, courgettes et champignons frits*
- Linguini mit Pfifferlingsrahmsauce und Gemüse** € 24,50
Linguini avec sauce crémée aux girolles et légumes

Dessert und Käse

Desserts et fromage

- Crème Brulée mit Pfirsich** € 11,00
Crème brûlée à la pêche
- Waldbeeren Parfait** € 11,00
mit Waldbeerenragout und Pistazien
Parfait aux baies des bois avec ragoût de baies des bois et pistache
- Mousse au Chocolat mit Zwetschgen** € 12,00
Mousse au chocolat aux pruneaux
- Käseteller mit Feigensenf, Walnüsse und Trauben** € 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