

# Vorspeisen

*entrées*

<b>Kleiner Waldhotel Haussalat</b> <i>Salade mêlée „Waldhotel“</i>	€ 8,50
<b>Kürbiscreme Süppchen</b> mit Kokosnuss, Curry dazu Garnelen WanTan <i>Soupe à la crème de potiron avec noix de coco, curry et crevettes WanTan</i>	€ 13,00
<b>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</b> <i>Bouillon de bœuf aux quenelles de moelle</i>	€ 12,00
<b>Hausgebeizter Lachs</b> mit gepickelter Rote Beete, Kartoffelpuffer, Orangenfilet und Kräutercreme <i>Saumon mariné maison avec betteraves picotées, galette de pommes de terre, filet d'orange et crème aux herbes</i>	€ 16,50
<b>Carpaccio vom Rind</b> mit marinierten Champignons, Rucola, Parmesan dazu Zitronen-Olivenöl <i>Carpaccio de bœuf aux girolles marinées, roquette et parmesan huile d'olive au citron</i>	€ 18,50
<b>mit Burgunder Herbsttrüffel:</b>	€ 29,00
<b>Rote Beete Carpaccio</b> mit Birnen, Rucola, Walnüsse und Frischkäse <i>Carpaccio de betteraves rouges avec poires, roquette, noix et fromage frais</i>	€ 15,00
<b>Herbstsalat mit gebratenen Edelfische</b> mit verschiedene Rohkostsalate und geschmorten Kürbis <i>Salade d'été e poissons nobles grillés avec diverses crudités et vinaigrette asiatique au sésame, et potiron braisé</i>	

**Vorspeise:** € 16,50

**Hauptgang:** € 24,00

# Hauptgänge

## Plats

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	€ 26,00
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln <sup>a1</sup>	
<i>Escalope viennoise de veau avec frites ou pomme de terre sautées</i>	
<b>ergänzend mit Beilagensalat</b>	+ € 6,00
<i>complémente avec salade d'accompagnement</i>	
<b>Hähnchen Cordon Bleu“</b>	€ 27,00
mit Schwarzwälder Schinken, Bergkäse, Spätzle, Herbstgemüse und Jus	
<i>Poulet Cordon Bleu » avec Jambon de la Forêt-Noire, fromage de montagne, croquettes et légumes d'automne</i>	
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b>	€ 28,00
mit Apfelringe, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Kalbsjus	
<i>Foie de veau « à la berlinoise » avec anneaux de pomme, oignons frits, purée de pommes de terre et jus de veau</i>	
<b>Rumpsteak 200g. „von der Deutschen Färsé“</b>	€ 36,00
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	
dazu Kräuterbutter oder Madagaskar-Pfefferrahmsauce	
<i>Rumsteck 200g.avec haricots ver au lard et gratin de pommes de terre avec Beurre aux herbes ou sauce crème au poivre de Madagascar</i>	
<b>Geschmorte Lammhaxe in Burgundersauce</b>	€ 32,00
mit Urkarotten und Kartoffelgratin	
<i>Jarret d'agneau braisé à la sauce bourguignonne avec carottes primaires et gratin de pommes de terre</i>	
<b>Bachsaiblingfilet gebraten</b>	€ 34,00
mit Kaiserschoten, Kürbisrisotto und Krustentiersauce	
<i>Filet d'omble de fontaine rôti avec gousses d'empereur, risotto à la courge et sauce aux crustacés</i>	
<b>Schwarzwald Forellenfilet „Müllerin Art“</b>	€ 35,00
mit Mandel-Brokkoli, Zitrone, Nussbutter, Schnittlauch und Salzkartoffeln	
<i>Filet de truite de la Forêt-Noire « façon Müllerin » avec brocoli aux amandes, citron, beurre aux noix, ciboulette et pommes de terre vapeur</i>	

## 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*

**Linguini mit Burgunder Herbsttrüffel** € 29,00

an einer leichten Trüffelrahmsauce

*Linguini, crème a la truffe et légumes*

## Dessert und Käse

*Desserts et fromage*

**Crème Brulée mit pochierter Birne** € 11,00

*Crème brûlée à la poire pochée*

**Waldbeeren Parfait** € 11,00

mit Waldbeerenragout und Pistazien

*Parfait aux baies des bois avec ragoût de baies des bois et pistache*

**Kokosnuss Panna Cotta** € 12,00

mit Ananas und Fruchtsorbet

*Panna cotta à la noix de coco avec ananas et sorbet aux fruits*

**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*