

## Vorspeisen

Kleiner Waldhotel Haussalat | Kerne | Croutons 10 €

Heimischer Feldsalat 11 €  
Kartoffel- Walnussdressing | Speck | Kracherle

Crème Brûlée von Ziegenfrischkäse | Waldhonig 14 €  
Kürbis Chutney | Wildkräutersalat

Carpaccio vom Rinderfilet | Zitronen - Olivenöl 18 €  
gebeiztes Eigelb | Rucola | Parmesan

## Suppen

Rinderkraftbrühe | Gemüseeinlage | Flädle 12 €

Kürbis - Ingwerschaumsuppe | Kernöl 12 €

Waldpilzcremesuppe | Speckchip | Sprossen 13 €

## Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb 26 €  
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln

ergänzender Beilagensalat 6 €

Geschmorte Rinderbacke | Rosenkohl | Bauchspeck 28 €  
Kartoffelklöße

Gebratene Maispouardenbrust „Suprême“ | 34 €  
Leipziger allerlei | Pommes Rissolées

Gegrilltes Dry Age Kotelette 36 €  
von badisch Schwein | Trüffelbutter  
Pommes Frites oder Bratkartoffeln

Gegrilltes Rinderfilet „Rossini“ | Gänsestopfleber 42 €  
Trüffel aus dem Markgräflerland |  
karamellisierte Urkarotten | Pommes Macaire

## Fische

Kabeljau Loins | Kräutercrumble | gerösteter Blumenkohl  
Kürbis - Kartoffelpüree | Fischjus 28 €

Schwarzwald Forellenfilet auf der Haut gebraten 28 €  
Safran - Fenchelpasta | Krustentierschaum |  
Schnittlauchöl

## Vegetarisch

Steinpilz-Ravioli | Salbeibutter | sautierte Waldpilze 22 €  
confierte Kirschtomaten | Parmesan

Sizilianische Arancini | Weißweinschaum 23 €  
Kürbis- Rosenkohl Cassoulet | mariniertes Babyblattspinat

Linguine | Trüffelcremesauce 29 €  
Markgräfler Burgunder Herbsttrüffel

# Herbstmenü im Waldhotel

Hausgebeizter schwarzer Heilbutt | Kürbis Chutney  
Hagebuttengel | grüner Tobikoroggen

\*\*\*

Waldpilzcremesuppe | Speckchip | Sprossen

\*\*\*

Zweierlei vom Hirsch | Ragout und rosa Gebratenes  
Quitte | Rosenkohl | Mandeln | Pommes Macaire

\*\*\*

Rosmarin - Honigparfait | Brownie | Portwein Zwetschgen

oder

Dreierlei Käse | Feigensenf | Walnüsse | Trauben

64 €