

Vorspeisen

Kleiner Waldhotel Haussalat 10 €
Rohkostsalate | Blattsalat | Croutons

Ceasar Salat mit traditionellen Dressing 13 €
Croutons Speck Parmesan

Wahlweise mit:

Maispouardenbrust gebraten 19 €

Argentinische Rot Garnele gebraten 21 €

Französische Ententerrine mit Entenstopfleber 16 €
Kürbis Chutney | gepickelte Rote Beete
Salat Bouquet

Lachs Variation "gebeizt, roh und geräuchert" 17 €
Avocado | Mango | Miso Mayonnaise | Algensalat

Suppen

Schwarzwurzelcreme Suppe | Kräuteröl 10 €
Lachs Knusper-Stück

Französische Zwiebel Suppe | Bergkäse Crouton 10 €

Fleisch

Gebratene Maispouardenbrust „Suprême“ 28 €
Champagner Sauerkraut | Kartoffelpüree
Weintraubenjus

Gesottener Kalbstafelspitz | Meerrettichsauce 32 €
Wurzelgemüse | Bouillon Kartoffeln | Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten „vom Rinderrücken“ 38 €
Speckbohnen | Zwiebelsauce |
Röstzwiebeln | Pommes frites oder Bratkartoffeln

Hirschkalbsrücken „Baden Baden“ 46 €
Preiselbeer Birne | Apfelrotkohl | Spätzle
Wacholderrahmsauce

Cordon Bleu vom Kalb 29 €
Marktgemüse | Bergkäse
Pommes frites oder Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb 27 €
Pommes frites oder Bratkartoffeln

ergänzender Beilagensalat 6 €

Fisch

Skreifilet | Kohlrabi a la Creme 36 €
Linguine | Hummersauce | Salicorn

Lachs Mille Feuille „Blättereig“ | Tiger Prawns 36 €
Grüner Spargel | Brokkoli | Babykarotten |
Rieslingsauce

Vegetarisch

Steinpilz-Ravioli | Pilzrahmsauce
Kirschtomaten | Parmesan 26 €

Linguine | Trüffelcremesauce
Markgräfler Burgunder Wintertrüffel 29 €

Dessert

Crème Brûlée „Mokka“
Weißes Schokoladeneis | Quitten Ragout 13 €

Apfelstrudel | Vanilleeis | Sahne 12 €

Käseteller | Feigensenf | Nüsse | Trauben 12 €

Affogato | Vanilleeis | Espresso 6 €