

## Vorspeisen

Kleiner Waldhotel Haussalat 10 €  
Rohkostsalate | Blattsalat | Croutons

Ceasar Salat mit traditionellen Dressing 13 €  
Croutons | Speck | Parmesan

Wahlweise mit:

Maispouardenbrust gebraten 19 €

Garnele gebraten 21 €

Frühlingsrolle - Rung den „Schwarzwald“ 15 €  
Hausgemachte Frühlingsrolle | Schwarzwälder Landschwein  
Rettich-Gurkensalat | Süß-Scharf Sauce

Fischterrine mit Flusskrebse 15 €  
Buttermilchsud | Schnittlauch Öl  
Forellen Kaviar | Radieschen

## Suppen

Bärlauch-Selleriecreme Suppe 10 €  
Schwarzwälder Schinken | Kräuter Croutons

Karotten-Ingwercreme Suppe | Orangepfeffer 10 €  
Gebeizten Lachs „Asia Style“

## Fleisch

Frikassee vom Schwarzfeder Huhn in Königspastete 29 €  
Morcheln | Finger Karotten | Erbsen

Badischer Sauerbraten 29 €  
Geröstetes Wurzelgemüse | Semmelknödel-Butterschmelze

Boeuf „Stroganoff“ vom Rind 36 €  
Paprika | Gewürzgurken | Sauerrahm | Spätzle

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

Cordon Bleu vom Kalb 30 €  
Marketgemüse | Bergkäse  
Pommes frites oder Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb 27 €  
Pommes frites oder Bratkartoffeln

ergänzender Beilagensalat 6 €

## Fisch

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten 36 €  
Bärlauch Risotto | Erbsen | Morcheln | Gutedelschaum

Red Snapper Filet gebraten | Estragon-Weißweinsauce 36 €  
Geschmorter Fenchel | Kartoffel-Gnocchi

## Vegetarisch

|                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Spinat Ricotta Ravioli   Tomaten Sugo<br>Kirschtomaten   Frühlingsgemüse   Parmesan | 26 € |
| Bärlauch Risotto   Parmesan   Erbsen<br>Kirschtomaten   Morcheln                    | 26 € |
| Hausgemachte Käsespätzle   gebackene Birne<br>Mandeln   Röstzwiebeln   Brokkoli     | 26 € |
| Linguine   Trüffelcremesauce<br>Italienischer Sommer Trüffel                        | 29 € |

## Dessert

|                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| Pistazien Creme Brûlée<br>Valrhona Schokoladeneis   Beeren                 | 13 € |
| Panna Cotta mit Bourbon Vanille<br>Geschmorten Rhabarber   Erdbeerensorbet | 13 € |
| Apfelstrudel   Vanilleeis   Sahne                                          | 12 € |
| Käseteller   Feigensenf   Nüsse   Trauben                                  | 12 € |
| Affogato   Vanilleeis   Espresso                                           | 6 €  |