

Vorspeisen

Kleiner Waldhotel Haussalat 10 €
Rohkostsalate | Blattsalat | Croutons

Burrata | Wildkräutersalat 15 €
Schwarzwälderschinken

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

Karotten-Ingwercreme Suppe | Orangenpfeffer 10 €
Gebeizten Lachs

Spargelcreme Suppe | Spargel Einlage 10 €

Fleisch

Badischer Sauerbraten Geröstetes Wurzelgemüse Semmelknödel-Butterschmelze	29 €
Rumpsteak gebraten von der deutschen Färse Kräuterkruste Grüne Bohnen Cassoulet Kräuter-Kartoffelplätzchen Jus	38 €
Cordon Bleu vom Kalb Marktgemüse Bergkäse Pommes frites oder Bratkartoffeln	30 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes frites oder Bratkartoffeln	28 €
ergänzender Beilagensalat	6 €

Fisch

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten Linguini-Bärlauch Pesto getrocknete Tomaten Grüner Spargel Weißweinschaum	36 €
Eismeerforellenfilet gebraten Kartoffel-Lauch Gemüse Forellen Kaviar Frankfurter grüne Sauce	34 €

Vegetarisch

Spinat Ricotta Ravioli | Tomaten Sugo 26 €
Kirschtomaten | Frühlingsgemüse | Parmesan

Hausgemachte Käsespätzle | gebackene Birne 26 €
Mandeln | Röstzwiebeln | Brokkoli

Dessert

Pistazien Creme Brûlée 13 €
Valrhona Schokoladeneis | Beeren

Panna Cotta mit Bourbon Vanille 13 €
Geschmorten Rhabarber | Erdbeerensorbet

Apfelstrudel | Vanilleeis | Sahne 12 €

Käseteller | Feigensenf | Nüsse | Trauben 12 €

Affogato | Vanilleeis | Espresso 6 €