

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

Rote Beete Carpaccio | marinierten Pfifferlinge 15 €
gratinierten Ziegenkäse | Rucola

Strabburger Terrine | Sauce Cumberland 16 €
Gänsestopfleber | Waldorfsalat | Apfel | Walnüsse

Suppen

Andalusische Gazpacho | kalte Gemüse Suppe 10 €
Tomaten | Gurken | Paprika | Crostini-Tomaten Pesto und Feta

Pfifferlingscreme Suppe 10 €
gerösteten Speck | Kräutern | Croutons

Fleisch

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb 30 €
Champignonsrahmsauce | Spätzle

Gebratene Maispouardenbrust „Supreme“ | Portweinjus 28 €
Zwetschgen | Süßkartoffelpüree | Zuckerschoten

Cordon Bleu vom Kalb 32 €
Marketgemüse | Bergkäse
Pommes frites oder Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb 30 €
Pommes frites oder Bratkartoffeln

ergänzender Beilagensalat 6 €

Fisch

Schwarzwald Forellenfilet gebraten 34 €
Mandel Brokkoli | Linguini | Gutedelschaum

Seeteufel Medaillons auf Lemon Risotto 39 €
Minze | Zuckerschoten | Kräutersseitlinge

Vegetarisch

Linguini mit Pfifferlingsrahmsauce Kräuter Kirschtomate	17 €
Risotto mit Pfifferlinge Parmesan Kräuter	18 €
Semmelknödel in Pfifferlinge a la Creme Kräuter	18 €
Spinat-Ricotta Ravioli Tomaten Sugo Sommergemüse Parmesan Kirschtomaten	26 €

Dessert

Latte Macchiato Parfait Aprikosen Ragout	14 €
Duett von der Schokolade „Mousse von der belgischen Zartbitter Schokolade“ weißes Schokoladeneis Zwetschgen	14 €
Käseteller Feigensenf Nüsse Trauben	13 €
Affogato vanilleeis Espresso	6 €