

Vorspeisen

Kleiner Waldhotel Haussalat 10 €
Rohkostsalate | Blattsalat | Croutons

Mozzarella di Bufala | Weinberg Pfirsich gegrillt 15 €
Maracuja Dressing | Tomaten | Avocado | Salat Bouquet

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

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

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

Suppen

Flädle Suppe „Rinderkraftbrühe“ 10 €
Kräuter Crêpe

Pfifferlingscreme Suppe 10 €
gerösteten Speck | Kräutern | Croutons

Fleisch

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

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb 30 €
Champignonsrahmsauce | Spätzle

Wiener Schnitzel vom Kalb 30 €
Pommes frites oder Bratkartoffeln

ergänzender Beilagensalat 6 €

Fisch

Schwarzwald Forellenfilet pochiert 34 €
Dill-Sherry Sauce | Romanesco | Linguini

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten 36 €
Weißweinschaum | Risotto | Chorizo |
Paprika | Mais | Salsa verde

Vegetarisch

Linguini mit Pfifferlingsrahmsauce 17 €
Kräuter | Kirschtomate

Risotto mit Pfifferlinge | Parmesan | Kräuter 18 €

Semmelknödel in Pfifferlinge a la Creme | Kräuter 18 €

Spinat-Ricotta Ravioli | Tomaten Sugo 26 €
Sommergemüse | Parmesan | Kirschtomaten

Dessert

Latte Macchiato Parfait 14 €
Aprikosen Ragout

Duett von der Schokolade 14 €
„Mousse von der belgischen Zartbitter Schokolade“
Weißes Schokoladeneis | Zwetschgen

Käseteller | Feigensenf | Nüsse | Trauben 13 €

Affogato | Vanilleeis | Espresso 6 €