

Vorspeisen

Kleiner Waldhotel Haussalat 10 €
Rohkostsalate | Blattsalat | Croutons

Tuníberger Feldsalat | Croutons | Ei 12 €
Speck | Hausdressing

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

Gruyer Käsesouffle | Markgräfler Gutedelschaum 13 €
Grana Padano Chip

Roastbeef kalt aufgeschnittenes Rumpsteak 15 €
Kräuter-Remouladesauce | gepickeltes Gemüse | Salatbouquet

ergänzender Bratkartoffeln 6 €

Suppen

Kürbiscrème Suppe | Kokosnuss | Madras Curry 10 €
Kürbiskerne | Kürbis Öl

Rinderkraftbrühe | Markklößchen 10 €
Wurzelgemüse Würfel

Fleisch

Bio Hähnchen Cordon Bleu Jus Schwarzwälder Schinken Bergkäse Herbstgemüse Hausgemachte Spätzle	27 €
Tafelspitz vom Rind Bullion Kartoffel-Gemüse feinem Meerrettichsauce Preiselbeeren	31 €
Rehragout aus heimischer Jagd Prielbeer Birne Hausgemachte Spätzle	32 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes frites oder Bratkartoffeln	30 €
ergänzender Beilagensalat	6 €

Fisch

Gebratenes Lachssteak geschmorter Rosenkohl Pommes Rissolées Zitronenbittersauce	31 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten Fenchelgemüse Safran Linguini Weissweinschaum	33 €

vegetarisch | vegan 🌱

Steinpilz Ravioli | Parmesan-Weißweinsauce 26 €
Marketgemüse | Parmesan-Chips

Linguini | italienischem Wintertrüffel 25 €
Trüffelschaum

Kürbis Risotto | Hokkaido Kürbis | Erbsen 🌱 21 €
Kürbiskerne | Kürbis Öl | gepökelte rote Bete | Rucola

Sellerie Schnitzel | Preiselbeeren | Wirsing | Kürbispüree 🌱 23 €

Dessert

Apfelstrudel | Rosinen 14 €
Bourbon vanilleeis | Sahne

Mandel Creme Brûlée | Mandeleis | Mango 14 €

Mousse au Chocolat Törtchen von der belgischen Zartbitterschokolade 15 €
Winterliches Kirschragout | Meringe

Käseteller | Feigensenf | Nüsse | Trauben 13 €

Affogato | vanilleeis | Espresso 6 €