

Vorspeisen

Kleiner Waldhotel Haussalat 10 €
Rohkostsalate | Blattsalat | Croutons

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

Rote Bete Carpaccio | Himbeer-Honig Dressing 15 €
gratinierter Ziegenkäse | Rucola
Williams Christ Birne | Walnüsse

Hausgebeizter Lachs | Sesam | Wasabi | Creme Fraîche 16 €
Gurkensalat | Wakame Algen | Wantan | Radieschen

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

Suppen

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

Französische Zwiebel Suppe 10 €
Bergkäse Crouton | Schnittlauch

Fleisch

Bio Hähnchen Cordon Bleu | Jus 27 €
Schwarzwälder Schinken | Bergkäse
Herbstgemüse | Hausgemachte Spätzle

Schweinefilet Medaillons vom Badischen Landschwein 29 €
Calvadosrahmsauce | Apfel | grüne Bohnen | Kartoffelpüree

Geschmorte Lamm Haxe „Hoch Schwarzwald“ 32 €
Burgundersauce | Wirsing a la Creme | Kartoffelpüree

Rehragout aus heimischer Jagd 32 €
Preiselbeer Birne | Hausgemachte Spätzle

Wiener Schnitzel vom Kalb 30 €
Pommes frites oder Bratkartoffeln

ergänzender Beilagensalat 6 €

Fisch

Seesaiblingfilet gebraten | Gutedelschaum 34 €
Kürbisisotto | gerösteten Kürbiskernen | Erbsen

Kabeljaufilet gebraten | Sauce a la marinière 35 €
Miesmuscheln | Krabben | Brokkoli | Linguini

vegetarisch | vegan 🌿

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

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

Aubergine-Paprika-Kichererbsen Curry „Jaipur Style“ 🌿 21 €
Jasmin Reis

Sellerie Schnitzel | Preiselbeeren | Wirsing | Kürbispüree 🌿 23 €

Dessert

Apfelstrudel | Rosinen 14 €
Bourbon vanilleeis | Sahne

Mandel Creme Brûlée | Mandeleis | Mango 14 €

Parfait mit karamellisierten Kürbiskernen 14 €
Williams Christ Birne

Käseteller | Feigensenf | Nüsse | Trauben 13 €

Affogato | vanilleeis | Espresso 6 €