

## Vorspeisen

Kleiner Waldhotel Haussalat 10 €  
Rohkostsalate | Blattsalat | Croutons

Feldsalat vom Tuníberg 14 €  
Croutons | Speck | Ei | Kartoffeldressing

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

Ziegenfrischkäsepraline | Pumpermìckel | geräucherte Entenbrust 15 €  
Geschmortem Kürbis | Feldsalat | Balsamico Dressing

Räucherlachs 15 €  
Gurken | Dill | Blinis | Sauercream | Rucola

## Suppe

Markklöbchensuppe 12 €  
Rinderkraftbrühe | Markklöbchen | Gemüsewürfel | Schnittlauch

Kürbiscreme Suppe | Kokosnuss | Madras Curry 12 €  
Kürbiskerne | Kürbis Öl

## Fleisch

Gesottener Tafelspitz vom Rind 36 €  
Meerrettichsauce | Boulliongemüse | Kartoffeln | Preiselbeeren

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb 34 €  
Champignonsrahmsauce | Spätzle

Zwiebelrostbraten vom Rind „Rumpsteak Prime Selektion“ 38 €  
Zwiebeljus | gerösteten Zwiebeln | Speckbohnen  
Pommes Frites oder Bratkartoffeln

Barbarie Entenbrust rosa gebraten 34 €  
Portwein-Entenjus | gerösteter Rosenkohl | Kartoffelstampf

Wiener Schnitzel vom Kalb 30 €  
Pommes frites oder Bratkartoffeln

ergänzender Beilagensalat 6 €

## Fisch

Schwarzwald Forellenfilet gebraten 34 €  
Gutedel-Weißweinschaum | Mandel Brokkoli | Linguini

Lachssteak gebraten | Zitronen-Kapern-Buttersauce 34 €  
Rosenkohl | Pommes Rizzoli

## vegetarisch | vegan 🌱

Spinat Ricotta Ravioli | Pilzrahmsauce 26 €  
Buntes Marktgemüse | Parmesan | Kirschtomate

Käsespätzle 24 €  
Hausgemachte Spätzle | Bergkäse | gebackene Williams Christ Birne  
Röstzwiebeln | Brokkoli

Linguini | italienischem Wintertrüffel 28 €  
Trüffelschaum

Gemüsestrudel 🌱 24 €  
Würziges Paprikagulasch

## Dessert

Apfelstrudel | Rosinen 14 €  
Bourbon vanilleeis | Sahne

Panna Cotta mit Zimt | rote Beerensauce 12 €  
Cassis Sorbet

Tiramisu-Parfait 12 €  
eingelegte Pflaumen | Crunchy Hafer Crumble