

## Vorspeisen | Suppen

Kleiner Waldhotel Haussalat Rohkostsalate   Blattsalat   Croutons	10 €
Feldsalat vom Tuniberg Croutons   Speck   Ei   Kartoffeldressing	14 €
Frühlingsrolle - Rung den „Schwarzwald“ Hausgemachte Frühlingsrolle   Schwarzwälder Landschwein Rettich-Gurkensalat   Süß-Scharf Sauce	15 €
Markklößchensuppe Rinderkraftbrühe   Markklößchen   Gemüsewürfel   Schnittlauch	12 €
Kürbiscremesuppe   Kokosnuss   Madras Curry Kürbiskerne   Kürbis Öl	12 €

## Fleisch

Gesottener Tafelspitz vom Rind Meerrettichsauce   Boulliongemüse   Kartoffeln   Preiselbeeren	36 €
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb Champignonsrahmsauce   Spätzle	34 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes frites oder Bratkartoffeln	30 €
ergänzender Beilagensalat	6 €

## Fisch

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

## vegetarisch | vegan 🌱

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

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

Gemüsestrudel 🌱 24 €  
Würziges Paprikagulasch

## Dessert

Apfelstrudel | Rosinen 14 €  
Bourbon Vanilleeis | Sahne

Tiramisu-Parfait 12 €  
Eingelegte Pflaumen | Crunchy Hafer Crumble