

Vorspeisen | Suppen

Kleiner Waldhotel Haussalat Rohkostsalate Blattsalat Croutons	10 €
Feldsalat vom Tuniberg Croutons Speck Ei Kartoffeldressing	14 €
Frühlingsrolle - Rüng den „Schwarzwald“ Hausgemachte Frühlingsrolle Schwarzwälder Landschwein Rettich-Gurkensalat süß-scharf Sauce	15 €
Markklöbchensuppe Rinderkraftbrühe Markklöbchen 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