

Vorspeisen

Kleiner Waldhotel Haussalat 10 €
Rohkostsalate | Blattsalat | Croutons

Ceasar Salat mit traditionellen Dressing 13 €
Croutons | Speck | Parmesan

Wahlweise mit:

Maispouardenbrust gebraten 19 €

Garnele gebraten 21 €

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

Roastbeef „kalt aufgeschnittenes Rumpsteak“ 15 €
Sauce Remoulade | Rucola | eingelegte Radieschen

Quinoa Bowl | Limetten-Sesam Dressing | Avocado 13 €
Mango | Edamame | Karotten | Kichererbsen
grüner Spargel | Röstzwiebeln

Wahlweise mit: Räucherlachs 18 €

Suppen

Bärlauch-Kartoffelcreme Suppe 12 €
Räucherlachs

Karotten-Ingwercreme Suppe | Orangen-Schmand Tupper 12 €
Gerösteten Nüsse | Croutons

Fleisch

Traditionelle Rinderroulade | Urkarotte
Schnittlauch-Butter-Kartoffelstampf 32 €

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

Kalbsleber gebraten „Berliner Art“ 28 €
Kalbsjus | Kartoffelstampf | Apfel | Röstzwiebeln

Maispouardenbrust gebraten „Supreme“ 32 €
Morchelrahmsauce | Brokkoli | Linguini

Wiener Schnitzel vom Kalb 30 €
Pommes frites oder Bratkartoffeln

ergänzender Beilagensalat 6 €

Fisch

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten 36 €
Gutedelschaum | Erbsen | Morcheln | Bärlauch Risotto

Färöer Lachssteak gebraten | Pommery Senf-Weißweinsauce 36 €
Garnelen | grüner Spargel | Linguini

vegetarisch | vegan

Spinat Ricotta Ravioli | fruchtiger Tomatensauce (V) 26 €
Kirschtomaten | Frühlingsgemüse

Bärlauch Risotto | Parmesan | Erbsen 26 €
grüner Spargel | Kirschtomaten | Parmesan

Gemüsestrudel (V) 24 €
würziges Paprikagulasch

Dessert

Pistazien Creme Brûlée 14 €
Valrhona Schokoladeneis | Beeren

Panna Cotta mit Bourbon Vanille 13 €
Geschmorten Rhabarber | Erdbeersorbet

Apfelstrudel | Rosinen | Vanilleeis | Sahne 14 €

Käseteller | Feigensenf | Nüsse | Trauben 13 €

Affogato | Vanilleeis | Espresso 6 €