

## Vorspeisen

**Kleiner Waldhotel Haussalat** 10 €

Rohkostsalate | Blattsalat | Croutons  
Salade maison du Kleiner Waldhotel  
Salades de crudités | Salade verte | Croûtons

**Ceasar Salat mit traditionellen Dressing** 13 €

Croutons | Speck | Parmesan  
Salade César avec vinaigrette traditionnelle  
Croûtons | Lard | Parmesan

**Wahlweise mit: Au choix :**

Maispoullardenbrust gebraten

Poitrine de poulet de maïs rôtie 19 €

Garnele gebraten | Crevettes rôties 21 €

**Frühlingsrolle – Ring den „Schwarzwald“** 15 €

Hausgemachte Frühlingsrolle | Schwarzwälder Landschwein  
Rettich-Gurkensalat | Süß-Scharf Sauce

Rouleau de printemps - Ring den « Forêt-Noire »

Rouleau de printemps maison | Porc de la Forêt-Noire

Salade de radis et de concombres | Sauce aigre-piquante

**Hirschpastete mit Rhabarber Chutney** 15 €

Salat Bouquet | Walnüsse | Äpfel

Pâté de cerf au chutney de rhubarbe

Salade Bouquet | Noix | Pommes

**Quinoa Bowl** 13 €

Limetten-Sesam Dressing | Avocado | Mango | Edamame

Karotten | Kichererbsen | grüner Spargel | Röstzwiebeln

Bol de quinoa

Vinaigrette au citron vert et au sésame | Avocat | Mangue | Edamame

Carottes | Pois chiches | Asperges vertes | Oignons frits

**Wahlweise mit: Räucherlachs** 18 €

Au choix avec : saumon fumé

## Suppen

**Karotten-Ingwercreme Suppe** 12 €  
Orangen-Schmand Tupper | Gerösteten Nüsse | Croutons  
Soupe crémeuse aux carottes et au gingembre 12 €  
Touches de crème fraîche à l'orange | Noix grillées | Croûtons

## Fleisch

**Zwiebelrostbraten vom Rind „Rumpsteak Prime Selection“** 38 €  
Zwiebeljus | gerösteten Zwiebeln | Speckbohnen  
Pommes frites oder Bratkartoffeln  
Rôti de bœuf aux oignons « Rumpsteak Prime Selection »  
Jus d'oignons | oignons rôtis | haricots verts au lard  
Frites ou pommes de terre sautées

**Kalbsleber gebraten „Berliner Art“** 28 €  
Kalbsjus | Kartoffelstampf | Apfel | Röstzwiebeln  
Foie de veau poêlé « à la berlinoise »  
Jus de veau | Purée de pommes de terre | Pomme | Oignons frites

**Maispoullardenbrust gebraten „Supreme“** 32 €  
Rahmsauce | Frühlingsgemüse | hausgemachte Spätzle  
Blanc de poulet de maïs rôti « suprême »  
Sauce à la crème | Légumes de printemps | Spätzle maison

**Wiener Schnitzel vom Kalb** 30 €  
Pommes frites oder Bratkartoffeln  
Escalope viennoise de veau  
Frites ou pommes de terre sautées

**ergänzender Beilagensalat** 6 €  
Salade d'accompagnement

## Fisch

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

36 €

Champagner Risotto | Safran | Babyspinat | geschmorter Fenchel

Filet de bar poêlé côté peau

Risotto au champagne | Safran | Jeunes pousses d'épinards | Fenouil braisé

Färöer Lachssteak gebraten

36 €


Pommery Senf-Weißweinsauce | Garnelen | grüner Spargel | Linguini

Filet de saumon des îles Féroé poêlé

Sauce au vin blanc et à la moutarde Pommery | Crevettes | Asperges vertes |

Linguine

## vegetarisch | vegan

Spinat Ricotta Ravioli 

26 €

fruchtiger Tomatensauce | Kirschtomaten | Frühlingsgemüse

Raviolis aux épinards et à la ricotta

sauce tomate fruitée | tomates cerises | légumes de printemps


Spargel Risotto

26 €

Babyspinat | Zitrone | Kirschtomaten | Parmesan | Pinienkerne

Risotto aux asperges

Jeunes pousses d'épinards | Citron | Tomates cerises | Parmesan | Pignons de pin

Gemüsestrudel 

24 €

würziges Paprikagulasch

Strudel aux légumes

Goulasch épicé au paprika

## Dessert

Pistazien Creme Brûlée 14 €

valrhona Schokoladeneis | Beeren  
Crème brûlée à la pistache  
Glace au chocolat valrhona | Baies

Panna Cotta mit Bourbon vanille 13 €

Geschmorten Rhabarber | Erdbeersorbet  
Panna cotta à la vanille Bourbon  
Rhubarbe compotée | Sorbet à la fraise

Apfelstrudel | Rosinen | vanilleeis | Sahne 14 €

Strudel aux pommes | Raisins secs | Glace à la vanille | Crème

Käseteller | Feigensenf | Nüsse | Trauben 13 €

Assiette de fromages | Moutarde aux figues | Noix | Raisins

Affogato | vanilleeis | Espresso 6 €

Affogato | Glace à la vanille | Espresso

