

Vorspeisen

Kleiner Waldhotel Haussalat 10 €

Rohkostsalate | Blattsalat | Croutons
Salades de crudités | Salade verte | Croûtons

Salat Nizza „Nicoise Bowl“ 16 €

Thunfisch | Kartoffeln | Bohnen | Salat | Ei | Oliven
Kirschtomaten

Salade niçoise | Thon | Pommes de terre | Haricots verts |
Laitue | Œuf | Olives | Tomates cerises

Caprese Salat „Buffalo Mozzarella“ 16 €

glacierten Weinberg Pfirsich | Wildkräutersalat
Piniolenkerne | Honig-Balsamico Dressing
Salade caprese à la mozzarella de bufflonne | Pêches de vigne glacées
Salade d'herbes sauvages | Pignons de pin
Vinaigrette au miel et au vinaigre balsamique

Zartes Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Apfel | Zwiebeln | Gewürzgurke | Hausfrauensauce
Filet de hareng | sauce crème fraîche | origanons |
pomme et pommes de terre

Vorspeise: 14,50 €

Hauptgang: 21 €

Suppen

Brokolirahm Suppe mit Kartoffeln 12 €

Gerösteten Mandeln | Räucherlachs
Soupe crémeuse au brocoli et aux pommes de terre
Amandes grillées | Saumon fumé

Fleisch

Cordon Bleu „Bio Hähnchen“ Schwarzwälder Schinken 28 €
Bergkäse | Sommergemüse | Hausgemachte Spätzle | Jus
Cordon bleu de poulet bio | jambon de la Forêt-Noire
Fromage de montagne | Légumes d'été | Spätzle maison | Jus

Schweinefilet Medaillons vom Badischen Landschwein 29 €
Pfifferlingsrahmsauce | Gemüse | Pommes Macaire
Médailles de filet de porc du Badois
Sauce à la crème aux chanterelles | Légumes | Pommes Macaire

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

Schwarzwald Forellenfilet gebraten | Mandel-Buttersauce 32 €
Brokkoli | Bratkartoffeln
Filet de truite de la Forêt-Noire poêlé | Sauce au beurre et aux amandes
Brocoli | Pommes de terre sautées

Salat Teller mit verschiedene Edelfischen 24 €
Rohkostsalate | Blattsalat | Zitrone | Hausdressing
hausgemachte Mediterrane Kräuterbutter
Assiette de salades avec divers poissons nobles grillés
Salades de crudités | Salade verte | Citron | vinaigrette maison
Beurre aux herbes méditerranéennes fait maison

vegetarisch | vegan

Steinpilz Ravioli | Pfifferlingrahm Sauce 26 €

Kirschtomaten | Sommergemüse

Raviolis aux cèpes | Sauce crémée aux chanterelles

Tomates cerises | Légumes d'été

Pfifferlings Risotto 26 €

Kirschtomaten | Parmesan | Kaiserschoten | Erbsen

Risotto aux chanterelles | Tomates cerises | Parmesan

Pois gourmands | Petits pois

Dessert

Hausgemachtes Klassisches Tiramisu 14 €

Kirschragout | Amaretto

Tiramisu classique maison

Compote de cerises | Amaretto

Apfelstrudel | Rosinen | vanilleeis | Sahne 14 €

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