

## 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 nicoise | Thon | Pommes de terre | Haricots verts |  
Laitue | Œuf | Olives | Tomates cerises

Vietnamesische Sommerrolle | Seiden Tofu 🌿 15 €

knackigem Gemüse | Sweet Chili Sauce - Erdnuss Sauce  
Rouleaux de printemps vietnamiens | Tofu | Légumes croquants  
Sauce chili douce - Sauce aux cacahuètes

Caprese Salat „Buffalo Mozzarella“ 16 €

glacierten Weinberg Pfirsich | Wildkräutersalat  
Piniënkerne | 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

Rinder Carpaccio „von der deutschen Färse,“ 24 €

Rucola | gehobelter Parmesan | Zitronen-Olivenöl Vinaigrette  
Carpaccio de bœuf de génisse allemande | roquette  
parmesan râpé | vinaigrette à l'huile d'olive et au citron

Klassischer Shrimps Cocktail „Eismeershrimps“ 19,50 €

Cocktailsauce | Avocado | Eisbergsalat | Toastbrot  
Cocktail de crevettes classique | Crevettes de l'Arctique  
Pain grillé | Avocat | Laitue iceberg

Zartes Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Salzkartoffeln

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

Vorspeise: 14,50 €

Hauptgang: 21 €

## Suppen

Andalusische Gazpacho „ kalte Gemüse Suppe“ 🌿 12 €

Tomaten-Gurken Salsa | Croutons  
Spanisches Extra Vergine Olivenöl  
Gazpacho andalou « soupe froide aux légumes »  
Tomates et concombres Salsa | Croûtons  
Huile d'olive vierge extra espagnole

Brokkolirahm 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

Gekochte Ochsenbrust | Meerrettichsauce 32 €

Wurzelgemüse | Bratkartoffeln | Preiselbeeren  
Poitrine de bœuf bouillie | Sauce au raifort  
Légumes-racines | Pommes de terre sautées | aïrelles

Wiener Schnitzel vom Kalb 30 €

Pommes frites oder Bratkartoffeln  
Escalope viennoise de veau Frites ou pommes de terre sautées

ergänzender Beilagensalat  
Salade d'accompagnement

6 €

## Fisch

Schwazwald 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

Zanderfilet auf der Haut gebraten | Gutedelschaum 34 €

Pfifferlingsrisotto | Zuckerschoten | Erbsen

Filet de sandre poêlé avec la peau | Mousse au Gutedel (vin blanc)

Risotto aux chanterelles | Pois gourmands | Petits pois

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

Vegane cremige Gnocchi Pfanne „Mediterran“  24 €

Zucchini | Tomaten | Aubergine | Paprika

Basilikum Pesto | marinierter Rucola

Gnocchi crémeux végétariens méditerranéen

Courgettes | Tomates | Aubergines | Poivrons

Pesto au basilic | Roquette marinée

## Dessert

Hausgemachtes Klassisches Tiramisu 14 €

Kirschragout | Amaretto

Tiramisu classique maison

Compote de cerises | Amaretto

Kokosnuss Panna Cotta mit Tahiti Vanille 13 €

Aprikosen | Passionsfrucht Sorbet

Panna cotta à la noix de coco et à la vanille de Tahiti

Abricots | Sorbet aux fruits de la passion

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