

Vorspeisen

Kleiner Waldhotel Haussalat 10

Rohkostsalate | Blattsalat | Croutons

Salades de crudités | Salade verte | Croûtons

Vitello Tonnato 18,50

dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch | feine Thunfischsauce | Kapernfrucht
marinierte Zwiebeln

Fines tranches de filet de veau | sauce fine au thon | câpres | oignons marinés

Ganze Artischocke „Prince de Bretagne“ 15,50

zwei verschiedenen Saucen | Vinaigrette | Kräuter-Mayonnaise

Artichaut entier « Prince de Bretagne » | trois sauces différentes | vinaigrette
mayonnaise aux herbes

Frühlingsrolle – Ring den „Schwarzwald“ 15

Hausgemachte Frühlingsrolle | Schwarzwälder Landschwein

Rettich-Gurkensalat | Süß-Scharf Sauce | Nuoc mam chamsauce

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

Rote-Bete-Carpaccio 16

glacierter Ziegenkäse | Ahornsirup | Weintrauben | gerösteten Walnüssen |
marinierten Pfifferlingen | Frisée

Carpaccio de betterave rouge | chèvre glacé | sirop d'érable | raisins | noix grillées | chanterelles
marinées | frisée

Geräucherte Schwarzwald-Forelle 17,50

Meerrettichmousse | Forellenkaviar | Gartenkresse | Reibekuchen

cremigem Gurken-Salat

Truite fumée de la Forêt-Noire | mousse au raifort | caviar de truite | betterave | cresson | salade de
frisée crémeuse

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Suppen

Waldpilz-Cremesuppe 12

knuspriger Speck | Kresse | Croutons | Schnittlauchöl

Crème de champignons des bois | lard croustillant | graines et croûtons | huile de la Forêt-Noire

Rinderkraftbrühe 12

Markklößchen | Wurzelgemüse | Kräuter

Bouillon de bœuf corsé | quenelles de moelle | légumes-racines et herbes

Fleisch

Geschmorte Markgräfler Lammhaxe 30

Spätburgunder-Sauce mit Pflaumen | glacierte Fingerkarotten | Kartoffelpüree

Jarret d'agneau braisé | sauce au pinot noir et pruneaux | figues glacées | carottes et purée de pommes de terre

Rinderfilet geschnetzeltes 29

Pfifferlins-Rahmsauce | hausgemachten Spätzle | buntem Marktgemüse

Filet de bœuf poêlé | sauce crémeuse aux chanterelles | spätzle maison | légumes-racines colorés

Rumpsteak „Block House Prime Selection“ gebraten 34

„Madagaskar-Sauce“ | breite Bohnen | Speck | Bratkartoffeln oder Pommes

Rumpsteak grillé | « sauce Madagascar » | pommes de terre sautées ou frites | haricots plats au lard

Schweinekrustenbraten 26

dunkler Biersauce | Semmelknödel | Karotten | Pastinaken

Rôti de porc | sauce à la bière brune | quenelle de pain | carottes | panais

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

Kabeljau gebraten 34

Gartenkräutern im Brückteig | wildem Brokkoli | Fingerkarotten | Linguini
Schnittlauchöl | Weissweinschaum

Cabillaud poêlé en croûte d'herbes du jardin | brocoli sauvage | carottes fines et pain aux lentilles |
huile de la Forêt-Noire | mousse au vin blanc

Zanderfilet auf der Haut gebraten 32

Sauerkraut à la crème | Kartoffelpüree | glacierten Weintrauben | Gutedelsauce

Filet de sandre poêlé côté peau, choucroute à la crème, purée de pommes de terre, raisins glacés

vegetarisch | vegan

Orientalische Bowl mit Blumenkohl-Falafel 🌿

Rote-Bete | Cous Cous | Trauben | Granatapfel | Hummus | Ruccola
Mintz-Petersilien-Sauce

Bowl oriental au falafel de chou-fleur | chou rouge | couscous | raisins | grenade | houmous |
salade et sauce menthe-persil

Wahlweise: als Vorspeise 16

als Hauptspeise 24

Pfifferlinge à la crème 26

Pfifferlinge in feiner Rahmsauce

- Semmelknödel | Butterschmalz

oder - Linguini | frischen Kräutern | Wildbrokkoli

Chanterelles à la crème fine | Knödel de pain et beurre fondu

Spinat-Ricotta-Ravioli 26

Tomatensugo | buntes Marktgemüse | Parmesan-Chips

Raviolis épinards-ricotta | sugo de tomates | légumes-racines colorés | chips de parmesan

Cous Cous mit gebratenem mediterranem Gemüse 🌿 29

würzigem Tomaten-Sugo | mariniertes Rucola

Couscous | légumes méditerranéens rôtis | sugo de tomates épicé | roquette marinée

Dessert

Gebackene Marillenknödel 14

Zwetschgenkompott | Pistazien und Mandeleis

Boulettes d'abricot pochées | compote de quetsches | pistaches et glace aux amandes

Mousse au Chocolat-Törtchen 14

Karamellisierte Birne | Kokosnuss-Eis

Tartelette mousse au chocolat | poire et glace à la noix de coco

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

Oder darf es zum Abschluss noch etwas
Süßes von unserer Eiskarte sein?