

## Region & Tradition

Täglich von 12.30 Uhr bis 13.30 Uhr und 18.00 Uhr und 21.00 Uhr

Tagessuppe	Tagespreis
Bunte Salatkombination	€ 7,50
Salatschüssel „Waldhotel“ mit Schinken- oder Käsestreifen, Ei, Krevetten und Tomaten	€ 9,80
Wurstsalat (wahlweise mit oder ohne Käse)	€ 9,50
Markgräfler Vesperbrett (traditionell serviert mit 2 cl Kirschwasser)	€ 13,50
Gebratene asiatische Gemüsenudeln mit Curry, Ingwer und Limette	€ 16,00
Großer Salatteller mit gebratenem Fisch <u>oder</u> Geflügelfleisch	€ 16,50
Wiener Kalbsschnitzel mit provenzialischem Kartoffelsalat*	€ 24,50
Rumpsteak vom Simmentaler Rind mit „Café de Paris“-Butter, buntem Salat und Pommes Frites *	€ 24,50
Provenzalische Gemüsequiche mit Rucola und Tzaziki	€ 14,00

\*auf Wunsch servieren wir auch gerne Pommes Frites oder Bratkartoffeln

Probieren Sie auch unsere hausgemachten Kuchen und Torten auf unserer Terrasse oder im Wintergarten!

## Unsere Klassiker

Bouillabaisse von Edelfischen, Riesengarnele und Muscheln  
mit Sauce Rouille,  
Kartoffeln und Knoblauch-Croûtons

€ 25,50/    kleine Portion € 22,50

Hierzu empfehlen wir:

2015 Mauchener Sonnenstück  
Chardonnay, VDP Ortswein, trocken  
Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen  
0,75l/ € 28,00

\*\*\*

## Dry aged Beef

Entrecôte von der Simmentaler Färse (am Knochen gereift)  
mit Wedges-Kartoffeln,  
Kräuterquark und glasiertem Saisongemüse

300 g für 1 Person EUR 34.00

600 g für 2 Personen EUR 58.00

Zubereitungszeit bei 600g: ca. 35 Minuten

Hierzu empfehlen wir:

2009 Pinot Noir, Bischoffinger Steinbuck,  
Weingut K.H. Johner  
0,75l/ € 46,00

## Leckerer Montagabend

### Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Mandelsuppe mit Oliven und Focaccia	€ 8,50
Octopussalat mit Ratatouille, Rucola und kandierter Zitrone	€ 12,50

### Hauptgänge

Doradenfilet mit gegrillten Artischockenböden, roter Mojo und Rosmarinkartoffeln	€ 25,00
	kleine Portion € 23,00
Kalbskotelett mit Pfifferlingen und Gnocchi	€ 28,00
Vollkornwaffeln mit Saisongemüse, Kräuter-Senf-Soße und pochiertem Landei	€ 16,00
	kleine Portion € 13,00

### Tagesdessert

Frisches Beerengratin mit Mandel-Honig-Eis	€ 8,50
Erlesener Käseteller (5 Stück) von Käse-Affineur Maître Waltmann	€ 14,50
	kleine-/Menüportion € 9,00

3-Gang Menü € 44,00

4-Gang Menü € 55,00

5-Gang Menü € 65,00

## Leckerer am Dienstagabend

### Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Doppelte Kraftbrühe mit Dim Sum	€ 8,00
Salat von Urtomaten mit Büffelmozzarella und Focaccia	€ 10,50

### Hauptgänge

Spieß vom Papageifisch auf Kichererbsen-Gemüse-Ragout, mit Safran und Papayasalsa	kleine Portion	€ 24,00 € 21,00
Hähnchenkeule „kalifornische Art“ mit Kartoffel-Brick-Tasche und BBQ-Sauce	kleine Portion	€ 19,80 € 16,80
mit Feta überbackene Aubergine auf Limonenrisotto mit Tomatensauce	kleine Portion	€ 16,00 € 13,00

### Tagesdessert

Melonengrütze mit Mascarpone-Limetten-Creme und Erdbeersorbet	€ 8,50
Erlesener Käseteller (5 Stück) von Käse-Affineur Maître Waltmann	kleine-/Menüportion € 14,50 € 9,00

3-Gang Menü € 37,00

4-Gang Menü € 47,00

5-Gang Menü € 58,00

## Leckerer am Mittwochabend

### Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Erdbeer-Paprika-Kaltschale mit Basilikum-Orangen-Sorbet	€ 7,00
Gegrillte Riesengarnele mit Tomatengelee und Melonencarpaccio	€ 14,00

### Hauptgänge

Rotbarbenfilet auf Auberginenkaviar	€ 22,00
Mit Tomaten-Olivensauce und Kartoffelgnocchi kleine Portion	€ 19,00
Kalbstafiletspitz mit Kräutersauce und Pfifferlings-Gemüsebouillon	kleine Portion € 18,00
Gebackene Gemüsetasche mit Paprikasauce und Salat	kleine Portion € 13,00

### Tagesdessert

Kokossorbet mit Campari-Orangenschaum	€ 7,60
Erlesener Käseteller (5 Stück) von Käse-Affineur Maître Waltmann	kleine-/Menüportion € 9,00

3-Gang Menü € 38,00

4-Gang Menü € 48,00

5-Gang Menü € 58,00

## Leckerer am Donnerstagabend

### Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination		€ 7,50
Karottensuppe mit Räuchertofu und Orange	€ 7,00	
„Caesar Salad“ mit Parmesandressing, Speck und gebackenen Putenstreifen		€ 11,50

### Hauptgänge

Variation aus Fluss und Meer in koreanischer Carbonara-Sauce mit Duftreis, Papaya und Avocado		€ 25,50
	kleine Portion	€ 22,50
Rumpsteak von der deutschen Färse mit Erdnussauce, Saisongemüse und Süßkartoffelgratin		€ 24,50
	kleine Portion	€ 21,50
Sautierte Pfifferlingsgnocchi mit Spinat, Parmesanschaum und konfierten Cocktailtomaten	kleine Portion	€ 16,00
		€ 13,00

### Tagesdessert

Schokoladen-Erdnusstörtchen mit Pfirsich und Vanilleeis		€ 9,50
Erlesener Käseteller (5 Stück) von Käse-Affineur Maître Waltmann		€ 14,50
	kleine-/Menüportion	€ 9,00

3-Gang Menü € 37,00

4-Gang Menü € 47,00

5-Gang Menü € 57,00

## Leckeres am Freitagabend

### Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Tomatenconsommée mit Parmesan-Eierstich	€ 8,00
Gebackener Fetakäse mit Auberginenkaviar, Rucola und Avocado	€ 9,80

### Hauptgänge

Karamellierter Seeteufel mit Macadamiapesto, Gemüse-Reisnudeln und Paprikachutney	kleine Portion	€ 29,00 € 26,00
Geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille-Gemüse und Gnocchi	kleine Portion	€ 23,00 € 20,00
Gebratene asiatische Gemüsenudeln mit Curry, Ingwer und Limette	kleine Portion	€ 16,00 € 13,00

### Tagesdessert

Bayrisch Creme mit Mangosauce, Melone und Haselnusseis	€ 8,50
Erlesener Käseteller (5 Stück) von Käse-Affineur Maître Waltmann	€ 14,50 kleine-/Menüportion € 9,00

3-Gang Menü € 42,00

4-Gang Menü € 45,00

5-Gang Menü € 55,00

## Leckerer Samstagabend

### Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Thailändische Kokossuppe Mit Koriander, Hähnchen und Limette	€ 9,00
Thunfischcarpaccio mit Caipirinha-Eisparfait und Mangosalsa	€ 14,50

### Hauptgänge

Gebrautes Zanderfilet	€ 26,00
mit provenzialischem Kartoffelsalat und Tzaziki	kleine Portion € 23,00
Oma's Rinderroulade	€ 26,00
mit Marktgemüse und Kartoffelpüree	kleine Portion € 23,00
Provenzalische Gemüsequiche	€ 16,00
mit Rucola und Tzaziki	kleine Portion € 13,00

### Tagesdessert

FrISChe Beerengrütze mit Meringue, gesüßter Sahne und Waldbeersorbet	€ 9,80
Erlesener Käseteller (5 Stück) von Käse-Affineur Maître Waltmann	€ 14,50 kleine-/Menüportion € 9,00

3-Gang Menü € 37,00

4-Gang Menü € 47,00

5-Gang Menü € 58,00



## Leckerer Sonntag

### Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Pfifferlingssuppe mit Markklößchen	€ 9,00
Geräucherter Kalbstafelspitz mit Passionsfruchtmayonnaise und Süßkartoffelsalat	€ 9,00

### Hauptgänge

Steinbutt auf Limonenrisotto mit sautierter Zucchini und Paprikasauce	kleine Portion	€ 24,50 € 21,50
Lammrücken mit Gewürzlack, Buttermilchsauce, Bohnen und Süßkartoffelgratin	kleine Portion	€ 23,00 € 20,00
Sommerlicher Gemüse-Pfifferlingseintopf mit Kartoffelgnocchi und Kräutern	kleine Portion	€ 16,00 € 13,00

### Tagesdessert

Crème brûlée von weißer Schokolade mit Aprikosen-Lavendel-Eisparfait	€ 10,50
Erlesener Käseteller (5 Stück) von Käse-Affineur Maître Waltmann	kleine-/Menüportion € 9,00 € 14,50

3-Gang Menü € 35,00  
4-Gang Menü € 45,00  
5-Gang Menü € 60,00

## Unser Küchenchef empfiehlt...

Rosa gebratenes Roastbeef  
Mit Sauce Tatar  
Avocado, Melone und Wedges  
€ 24,50

Hierzu empfehlen wir:  
2014 Müllheimer Reggenhag,  
Spätburgunder, trocken,  
Weingut Hermann Dörflinger, Müllheim  
0,75/€ 36,00

\*\*\*

„Burger vom Wild“  
-Wildfrikadelle, Rucola & Belchenkäse im Brioche-  
Mit Pfifferlingen und Aprikosen-rote Zwiebel-Chutney  
€ 23,00  
Mit einer Portion Pommes Frites extra + €2,50

Hierzu empfehlen wir:  
2015 Ernie Els  
Big Easy  
Stellenbosch, Südafrika  
0,75/€ 42,00

## Dessert

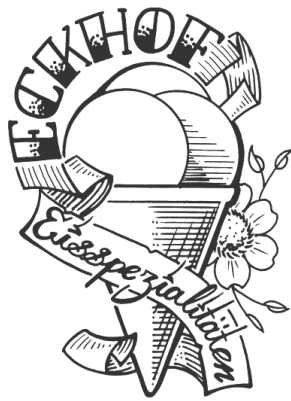


Crème brûlée von weißer Schokolade mit Aprikosen-Lavendel-Eisparfait	€ 10,50
Erdnuss-Schokoladentörtchen mit Pfirsich und Vanilleeis	€ 9,50
Kokossorbet mit Campari-Orangenschaum	€ 7,60
Eisminicoupe „Maison“ mit Mandellikör	€ 6,50
Markgräfler Eisingelhupf mit marinierten Gewürzkirschen	€ 8,50
Bayrisch Creme mit Mangosauce, Melone und Haselnusseis	€ 8,50
Café Gourmand Dessertvariation inkl. Espresso oder Tee	€ 11,50
Erlesener Käseteller von Käse-Affineur Maître Waltmann	€ 14,50
kleine-/Menüportion	€ 9,00

Gerne können Sie auch das Dessert aus dem Tagesmenü bestellen

## Unser Eis vom Bauernhof

...handgemacht aus natürlichen Zutaten!



### Milchspeiseeis

Vanille

Schokolade

Joghurt

Nuss

### Fruchteis & Sorbets

Zitrone

Erdbeere

Mango

Waldfrucht

Sauerkirsche

jeweils € 3,00 pro Kugel