

Region & Tradition

Täglich von 12.30 Uhr bis 13.30 Uhr und 18.00 Uhr bis 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
Ratatouillerraviolis mit Gorgonzolasoße und Chorizo	€ 16,00
Großer Salatteller mit gebratenem Fisch <u>oder</u> Geflügelfleisch	€ 16,50
Wiener Kalbsschnitzel mit lila Kartoffelsalat*	€ 24,50
Rumpsteak vom Simmentaler Rind mit Maronen-Feigenkruste, Süßkartoffelpommes* und Saisongemüse	€ 24,50
Kürbis-Ingwerquiche mit Apfel-Spitzkohlsalat und Cumberlandsoße (kalte Johannisbeersoße Süß-Sauer)	€ 16,00

*auf Wunsch servieren wir auch gerne Pommes Frites oder Bratkartoffeln

Unsere Klassiker

von 12.30 Uhr bis 13.30 Uhr & 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

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

€ 26,00 / kleine Portion € 23,00

Hierzu empfehlen wir:

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

Dry aged Beef

Entrecôte von der Simmentaler Färse (am Knochen gereift)
mit Steinpilz-Kartoffelgratin, Grüner Pfefferrahmsoupe
und glasiertem Saisongemüse

300 g für 1 Person EUR 38,00

600 g für 2 Personen EUR 62,00

Zubereitungszeit bei 600g: ca. 35 Minuten

Hierzu empfehlen wir:

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

Leckeres am Montagabend

von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Tom-Yam-Gung (Thailändische Garnelensuppe)	€ 8,50
Kürbis Crème brûlée mit Hirschschinken und Schwarzwurzel	€ 14,50

Hauptgänge

Piccata vom Saibling mit Gemüse-Tomatensugo und Vollkornspaghetti	€ 23,00	
	kleine Portion	€ 20,00
Färsenrumpsteak mit Maronen-Feigenkruste, Herbstgemüse und Süßkartoffelpommes	€ 26,50	
	kleine Portion	€ 23,50
Gemüseraviolis mit Gorgonzolasoße und karamellisierten Birnen	€ 16,00	
	kleine Portion	€ 13,00

Tagesdessert

Heiße Waffel mit Traubenkompott und Haselnußeis	€ 7,50
Erlesener Käseteller (5 Stück)	€ 14,50
von Käse- Affineur Maître Waltmann	kleine-/Menüportion € 9,00

3-Gang Menü € 45,00

4-Gang Menü € 55,00

5-Gang Menü € 64,00

Leckerer am Dienstagabend

von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Blumenkohlsuppe mit Vanilleeierstich	€ 5,50
Gebackene Kalbsbäckle mit zweierlei vom Sauerkraut	€ 10,50

Hauptgänge

Pochierter Seelachs mit Lauch, Graupen-Bündnerfleischrisotto und Portweinjus	kleine Portion	€ 23,00 € 20,00
Poulardenbrust Süß-Sauer mit Saisongemüse und Duftreis	kleine Portion	€ 21,00 € 18,00
Kürbisgnocchi mit Petersilienschaum und sautierten Pilzen	kleine Portion	€ 16,00 € 13,00

Tagesdessert

Weißes Schokoladen-Mohntörtchen mit Fruchtsoße	€ 8,00
Erlesener Käseteller (5 Stück)	€ 14,50
Vom Käse- Affineur Maître Waltmann	kleine-/Menüportion € 9,00

3-Gang Menü € 35,00

4-Gang Menü € 44,00

5-Gang Menü € 54,00

Leckeres am Mittwochabend

von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Apfelweincremesuppe mit Maronen	€ 6,50
Frischkäse-Nußpraline mit eingelegtem Kürbis, Feigen und Gojibeeren	€ 9,50

Hauptgänge

Adlerfisch Süß-sauer mit Ingwer-Spitzkohl und Sesam-Quarkgnocchi	kleine Portion	€ 23,50 € 20,50
Glasierte Spare-Ribs vom Ibericoschwein mit Gewürzgurkenrelish		€ 24,00
Marktgemüse und geräuchertem Kartoffelstampf	kleine Portion	€ 21,00
Kürbis-Ingwerquiche mit Spitzkohl-Apfelsalat und Cumberlandsoße	kleine Portion	€ 16,00 € 13,00

Tagesdessert

Markgräfler Eißgugelhupf mit marinierten Gewürzkirschen	€ 8,50
Erlesener Käseteller (5 Stück)	€ 14,50
vom Käse- Affineur Maître Waltmann	kleine-/Menüportion € 9,00

3-Gang Menü € 39,00

4-Gang Menü € 48,00

5-Gang Menü € 57,00

Leckerer am Donnerstagabend

von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Gemüsesuppe mit Gewürzgurkenrelish und Tomaten Focaccia	€ 6,00
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croûtons	€ 9,50

Hauptgänge

Bretonischer Fischeintopf mit Kartoffelgemüse, Croûtons und Apfel-Mayonnaise	kleine Portion	€ 24,50 € 21,50
Cordon-bleu vom Kalb mit Rüblikäse, Blumenkohlrémoulade und lila Kartoffelsalat	kleine Portion	€ 25,50 € 22,50
Frischkäsepraline mit Rotweinrisotto und Feldsalatpesto	kleine Portion	€ 16,00 € 13,00

Tagesdessert

„Pina-Colada“ Ananassorbet mit Kokos-Rum-Espuma	€ 7,50
Erlesener Käseteller (5 Stück) vom Käse- Affineur Maître Waltmann	kleine-/Menüportion € 14,50 € 9,00

3-Gang Menü € 39,00

4-Gang Menü € 51,00

5-Gang Menü € 60,00

Leckeres am Freitagabend

von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination		€ 7,50
Doppelte Kraftbrühe mit Nuß-Semmelklößchen		€ 6,50
Räucherlachs auf Gelbe Beete-Apfel-Carpaccio und Wasabicrème		€ 14,50

Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet mit geräucherter Selleriesoße, Rotweinsrisotto und Gemüsestreifen		€ 26,00
	kleine Portion	€ 23,00
Badischer Rindersauerbraten mit Rahmwirsing und Mandel-Kartoffelkloß		€ 22,00
	kleine Portion	€ 19,00
Blumenkohlcurry mit Granatapfelreis und Tortillas		€ 17,00
	kleine Portion	€ 14,00

Tagesdessert

Portweifeigen mit Pistazienparfait		€ 9,00
Erlesener Käseteller (5 Stück) vom Käse- Affineur Maître Waltmann		€ 14,50
	kleine-/Menüportion	€ 9,00

3-Gang Menü € 42,00

4-Gang Menü € 45,00

5-Gang Menü € 54,00

Leckeres am Samstagabend

von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination		€ 7,50
Kürbissuppe mit Satéspeiß		€ 7,50
Teriyaki von der Poularde mit Erdnuß-Glasnudelsalat und Ananas-Kokoskonfit (Teriyaki - Soja-Reisessigmarinade)		€ 10,50

Hauptgänge

Räucherforellenmaultaschen		€ 22,00
mit lila Kartoffelsalat und Feldsalatpesto	kleine Portion	€ 19,00
Geschmorte Kalbsbäckle mit kandierten Schwarzwurzeln und Nußsemelnknödel an Dunkelbiersoße	kleine Portion	€ 24,00 € 21,00
Herbstlicher Gemüse Eintopf mit Mandel-Kartoffelklößchen	kleine Portion	€ 16,00 € 13,00

Tagesdessert

Pistazien-Crème brûlée mit Vanillecrèmeeis und eingelegten Zwetschgen		€ 10,50
Erlesener Käseteller (5 Stück) vom Käse-Affineur Maître Waltmann	kleine-/Menüportion	€ 14,50 € 9,00

3-Gang Menü € 39,00

4-Gang Menü € 45,00

5-Gang Menü € 54,00

Leckerer Sonntag

von 12.30 Uhr bis 13.30 Uhr & von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Bündnerfleisch	€ 9,50
Feldsalat und Löwenzahn mit gebackenen Weinbergschnecken und Trauben	€ 12,50

Hauptgänge

Pochierter Heilbutt mit Apfel-Kürbissalat, Kaffeesoße und Kartoffelperlen	kleine Portion	€ 23,00 € 20,00
Hirschmedaillons mit Kakaokruste, Spitzkohl, Butterspätzle und Brombeerjus	kleine Portion	€ 28,50 € 25,50
Sesam-Quarkgnocchi mit Kürbisssoße und Wirsing	kleine Portion	€ 16,00 € 13,00

Tagesdessert

Tobleronemoussè mit Whisky-Karamellsoße		€ 9,50
Erlesener Käseteller (5 Stück) von Käse-Affineur Maître Waltmann	kleine-/Menüportion	€ 14,50 € 9,00

3-Gang Menü € 41,50

4-Gang Menü € 49,00

5-Gang Menü € 56,00

Unser Küchenchef empfiehlt...

von 12.30 Uhr bis 13.30 Uhr & 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Wildragout mit Spitzkohl
und Butterspätzle
€ 24,50

Hierzu empfehlen wir:

2016 Müllheimer
Spätburgunder, trocken,
Weingut Hermann Dörflinger, Müllheim
0,75l/€ 36,00

„Waldhotel Burger“
Bisonfleisch, Feldsalat und Rüblikäse im Briochebrötchen
Mit Zwetschgenchutney und Süßkartoffelpommes
€ 24,50

Hierzu empfehlen wir:

2015 Ernie Els
Big Easy
Stellenbosch, Südafrika
0,75l/€ 42,00

Dessert

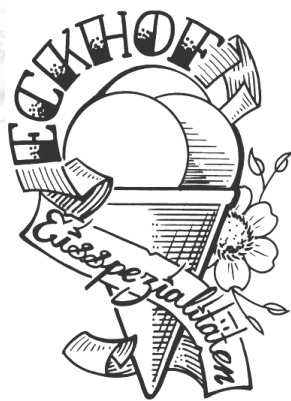


Crème brûlée von weißer Schokolade mit Aprikosen-Lavendel-Eisparfait	€ 10,50
Erdnuss-Schokoladentörtchen mit Pfirsich und Vanilleeis	€ 9,50
Kokossorbet mit Campari-Orangenschaum	€ 7,60
Eisminicoupe „Maison“ mit Mandellikör	€ 6,50
Markgräfler Eisgugelhupf mit marinierten Gewürzkirschen	€ 8,50
Bayrisch 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