

Salate & Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat ^(a1,a2,a5,g,i,l,h1,h3,h5,c)

Rohkost / Croûtons / Hausdressing 7,50€

Münstertäler Grillkäse im Weinbergblatt ^(a1, g, j,l)

Tomaten- Rucola- Salat/ Nektarine 9,00€

„Badische Bruschetta“ ^(a1,c,g,3)

Bibeleskäse- Crème/ Schwarzwälder Schinken/ Radieschen/
Pfifferlinge/ Getoastetes Zwiebelbrot 10,00€

Antipasti- Teller ^(c,g,i,j,l,1)

Gegrilltes und gefülltes Gemüse/ Käse/ Grissini/ Melone 10,00€

„Waldhotel Tapas“ für 2 Personen“ ^(a1,e,d,g,j,l,2,3)

Vorspeisenvariation mit Brot und Dip 22,00€

Suppen

Doppelte Kraftbrühe ^(a1,c,g,i,l)

Wurzelgemüse / Markklößchen 8,50€

Pfifferlingcrèmesuppe ^(a1,c,g,i,l)

Croûtons 8,50€

Gazpacho ^(a1,l)

Rosmarin- Foccacia 8,50€

Tomatensuppe ^(a,c,g)

Fagottini gefüllt mit Ricotta und Spinat 8,50€

Badisches Vesper

Salatschale „Waldhotel“

Schinken/ Käse/ Eier/ Rohkost/ Hausdressing 9,50€

„Feinschmeckersalat“ (a1,a2,d,l,i)

Blattsalate / Rohkost / Croutons

... mit Rinderstreifen 18,50€

... mit Fisch 16,50€

... mit Geflügel 14,00€

Wurstsalat (3,2,8,1,g)

Wahlweise mit oder ohne Käse 9,50€ / 8,50€

Rindfleischsalat (i,j,l,g)

Wahlweise mit oder ohne Brägele 12,00€/ 10,00€

„Waldhotel Vesper“ (2,3,8,a1,c,g,1,i,j)

Kleine Leckereien aus der Waldhotelküche mit 2cl Kirschwasser 12,50€

Leckere Flammkuchen

... Elsässer Art (Sauerrahm/ Speck/ Zwiebeln) (3a1,g,i) 9,00€

... Elsässer Art mit Käse (3a1,g,i) 9,50€

... Vegetarisch (Sauerrahm/ Tomaten/ Rucola) (a1,g) 9,00€

... Süß (Sauerrahm/ Apfel/ Zimt/ Zucker) (a1,g) 9,00€

Vegetarische und Vegane Hauptgänge

Veganes Gemüse- Curry (h,k,f,a1)

Basmatireis/ Linsen- Gebäck 12,50€

Zucchini- Kartoffel- Rösti (c,g,i)

Grillgemüse/ Parmesan/ Kräuterdip 14,00€

Pasta Romana (a1,c,l,l,g)

Tomaten/ Basilikumpesto/ Spinat/ Parmesan 14,00€

Gratinierte Pfifferlingsgnocchi (a1,c,l,g)

Rüblikäse/ Saisongemüse 16,00€

Fisch

Zanderfilet mit Kräuterkruste (a1,j,l,g,c,d)

Kartoffel- Gurkensalat/ Sauce Choron 24,00€

Gegrillte Rotbarbenfilets (a1,l,i,d,c,j)

Ratatouille/ Gnocchi/ Knoblauch- Mayonnaise 25,00€

Wolfsbarschfilet (d,c,g,i,l)

Zucchini- Kartoffelrösti/ Grillgemüse/ Kräuterdip 25,00€

Bouillabaisse von Edelfischen (a1,b,e,c,d,g,i,j,l)

Muscheln / Riesengarnele / Kartoffeln /
Sauce Rouille / Knoblauchcroûtons 26,00€

Kleine Portion: 24,00€

Fleisch

Puten- Saltimbocca (a1,c,g,i,3l)

Bandnudeln/ Tomaten- ZucchiniGemüse/ Basilikumpesto 21,00€

Schweinefilet (a1,g,i,l)

Nudeln/ Saisongemüse/ Rahmpfifferlingen 22,00€

Geschnetzeltes vom Wildschwein (a1,c,g,i,l)

Pfifferling- Gnocchi/ Spitzkohl/ Preiselbeeren/ Rahmsauce 22,00€

Gebratene Lammhüftsteaks (a1,g,i,l)

Kartoffelgratin/ Saisongemüse/ Estragonsauce 24,00€

Geschmorte Rinderbäckchen (a1,c,g,i,l)

Kartoffelpüree/ Saisongemüse/ Malzbiersauce 24,00€

Kleine Portion: 21,00€

Rumpsteak von der Färse (a1,c,g,i,l,10)

Kräuterkruste/ Ratatouille/
Beilage nach Wahl*/ Sauce Bearnaise 25,00€

Kleine Portion: 22,00€

Kalbsschnitzel Natur (a1,c,g,i,l)

Rahm- Pfifferlinge/ Nudeln/ Sommergemüse 26,00€

Kleine Portion: 23,00€

Kalbsschnitzel Wiener Art (a1,c,g,i,l)

Sommergemüse/ Beilage nach Wahl* 26,00€

Kleine Portion: 23,00€

*** Beilagen zur Wahl:**

Pommes Frites / Brätele / Kartoffelgratin

Desserts und Eis

Beerenbecher (c,g,a1)

Vanilleeis/ Beeren/ Sahne/ Fruchtsauce 8,50€

Halbgefrorener Markgräfler Eisguglhupf (c,l,g,a,i)

Marinierte Gewürzkirschen 8,50€

Campari Becher (l,c,a1)

Blutorangensorbet/ Campari/ Limoncelloschaum 9,00€

Schwarzwald Cheesecake (a1,c,g,h,l)

Kirschen/ Schokocrumble/ Eierlikörschaum 9,00€

Vanille Crème Brûlée (a1,c,g,h2,l)

Heidelbeergrütze/ Haselnusseis 9,00€

Weißes Schokoladentiramisu (a1,l,g,e)

Marsala- Erdbeeren 9,50€

„Café Gourmand“ (a1,c,g,h1,h2,l)

Kleine Dessertvariation mit Espresso oder Tee 10,00€

Käseteller vom Maître Affineur Waltmann (a1,g,h1,h2,h3,h5)

Hausgemachtes Chutney 14,50€

Kleine Portion: 9,50€

Crèmeeis & Sorbets (h,c,l,g)

Vanille / Schoko / Nuss / Joghurt / Weiße Schokolade/ Joghurt-Himbeere 2,90€

Erdbeere / Zitrone / Mango / Sauerkirsche / Waldfrucht / Blutorange 2,90€

Empfehlungen des Küchenteams

Gegrilltes Rinder Flanksteak (300g) (c,g,a1)

Grillgemüse/ Kartoffelgratin/ Sauce Bearnaise

26,00€

Gegrilltes Rinder Flanksteak – “Ladies Cut” (200g) (c,g,a1)

Grillgemüse/ Kartoffelgratin/ Sauce Bearnaise

23,00€

Gebratene Kalbsleber (g,l,a1,i)

Kartoffelpüree/ Äpfel/ Röstzwiebeln/ Sommergemüse

20,00€/ Kleine Portion: 17,00€

„Wildburger“ (a1,c,g,i,l)

Wildbratling/ Rüblikäse/ Pfifferlinge/

Heidelbeer- Chutney/ Brioche/ Rucola/ Pommes Frites

22,50€/ Kleine Portion: 19,50€

Pommes Frites extra 3,50€/ Brägele extra 3,50€ /Kartoffelgratin extra 3,50€



Für unsere kleinen Gäste



Doppelte Kraftbrühe mit Nudeln ^(a1,c,g,i,l)

3,50€

Tomatencremesuppe ^(g,i,l)

3,50€

Kindersalat ^(a1,a2,a5,h1,h3,h5,c,g,i,l)

3,50€

Lachsfilet gebraten / Reis / Gemüse ^(a1,c,d,g,k,l)

7,50€

Geflügelstreifen / Nudeln / Gemüse ^(a1,c,g,l)

7,50€

Nudeln mit Tomatensoße ^(a1,c,g,i,l)

5,00€

Nudeln mit Rahmsoße ^(a1,c,g)

5,00€

Kalbsschnitzel / Pommes ^(a1,c,g,i,l)

9,50€

Milchshake ^(h,c,g)

(Schokolade / Vanille / Erdbeere)

3,00€

Kinderbecher (2 Kugeln) ^(h,c,g)

2,50€

Fruchtsalat ⁽²⁾

3,00€