

## Salate & Vorspeisen

---

<b>Münstertäler Nasskäse – in Honig gebacken</b> <small>(a1,c,g,h1,jl)</small>	
Rohkost/ Blattsalate/ Waldhonig	8,00€
<b>Kleiner gemischter Salat</b> <small>(a1,a2,a5,g,i,l,h1,h3,h5,c)</small>	
Rohkost / Croutons / Hausdressing	7,50€
<b>Gebackene Zanderfilet- Streifen</b> <small>(b,c,d,f,k,l,n)</small>	
Selbstgemachte Biermayonnaise/ Tomatendip/Frischkäsedip/ Salat	9,50€
<b>Marinierte Scheiben vom Schwarzwälder Rindertafelspitz</b> <small>(c,g,i,j,l,l)</small>	
Gemüse- Eier- Vinaigrette/ Selbstgemachte Selleriemayonnaise/ Rucola	9,50€

Wahlweise auch: Essig & Öl

## Suppen

---

<b>Doppelte Kraftbrühe</b> <small>(a1,c,g,i,l)</small>	
Wurzelgemüse / Leberknödel	8,50€
<b>Geflügelconsommé</b> <small>(a1,c,g,i)</small>	
Bärlauchflädle	8,50€
<b>Kartoffelsüppchen</b> <small>(a1,c,f,g,l,k,l)</small>	
Curry- Erbsen- Macaron	8,50€

# Badisches Vesper

---

## **Badisches Dreierlei** (3,2,g)

Schwarzwälder Schinken/ Bibbeleskäs/ Brägele 10,50€

## **„Feinschmeckersalat“** (a1,b,c,d,g,i,l,n,h1,h2,h3,h5)

Blattsalate / Rohkost / Croutons

Mit Fisch 16,00€

Mit Geflügel 14,00€

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

Wahlweise mit oder ohne Käse 9,50€ / 8,00€

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

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

## **Flammkuchen „Elsässer Art“** (2,a1,g)

Speck/ Zwiebeln/ Sauerrahm

Wahlweise mit oder ohne Käse 8,90€/ 8,50€

# Vegetarische Hauptgänge

---

## **Ricotta- Spinat Lasagne** (a1,c,g,i,l)

Chili- Crumble / Tomatensoße 14,00€

Kleine Portion: 11,00€

## **Morchel Risotto** (g,i,l)

Frühlingsgemüse 18,00€

Kleine Portion: 15,00€

## **Sautierte Brotnödel** (a1,c,g,i,l)

Kräuterbutter / Pilzragout 13,00€

Kleine Portion: 9,50€

## **Gratinierte Bärlauch Gnocchi** (a1,c,g,i,l)

Karotten- Zwiebel- Chutney 14,00€

Kleine Portion: 11,00€

## Fisch

---

### **Forellenfilet** (a1,b,d,f,g,i,k,l)

Salzkartoffeln/ Blattspinat/ Gutedelsoße 21,50€

### **Zanderfilet mit Kartoffelkruste** (a1,d,g,i,l,n,j)

Spargel- Ravioli/ Frühlingsgemüse 23,00€

### **Saiblingsfilet** (a1,d,g,i,l,n)

Kartoffel- Saisongemüse/ Pommerysenf-Soße 24,00€

## Fleisch

---

### **Schweinefilet** (a1,g,i,l)

Lyoner Bratkartoffeln / Frühlingsgemüse / Spätburgunderjus 19,00€

Kleine Portion: 16,00€

### **Kalbsrahmschnitzel** (a1,c,g,i,l)

Waldpilze / Nudeln / Frühlingsgemüse 25,00€

Kleine Portion: 22,00€

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

Saisongemüse / Brägele oder Pommes/ Kräuterbutter 26,00€

Kleine Portion: 23,00€

### **Geschmorte Lammhaxe** (a1,c,g,i,l)

Bärlauchgnocchi / Tomaten- Zucchini Gemüse / Aprikosen- Thymianjus 24,00€

### **Wildragout** (a1,c,g,i,l)

Spinatknödel / Spitzkohl / Preiselbeersoße 24,00€

Kleine Portion: 21,00€

### **Maispouardenbrust** (a1,g,i,l)

Bandnudeln/ Frühlingsgemüse/ Gutedelsoße 19,00€

## Desserts / Eis

---

### **Schokoladen - Mangoschnitte** (g,a1,c,l)

Haselnusseis / Baiser 9,00€

### **Nougat Crème Brûlée** (a1,c,g,h2,l)

Sauerkirschsorbet 9,00€

### **Amarula Cheesecake** (a1,c,g,h,l)

Rhabarberkompott/ Erdbeersorbet 9,00€

### **„Café Gourmand“** (a1,c,e,g,h1,h2,l)

Kleine Dessertvariation mit Espresso oder Tee 10,00€

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

Kleine Auswahl: 9,50€

Große Auswahl: 14,50€

### **Geeister „Mojito“** (a1,l,c)

Erdbeersorbet / Ananas / Mojitoschaum 8,50€

### **Markgräfler Eisguglhupf** (c,l,g,a,i)

Marinierte Gewürzkirschen 8,50€

### **Cremeeis & Sorbets** (h,c,g)

Vanille / Schoko / Nuss / Joghurt / Cafèeis / Weiße Schokolade 2,90€

Erdbeere / Zitrone / Mango / Sauerkirsch / Waldfrucht / Rhabarber 2,90€

# Empfehlungen des Küchenteams

---

## **Dry Aged Entrecote vom Simmentaler Rind (300g)** (a1,g,l,c,i)

Saisongemüse / Pommes Frites / BBQ Soße 38,00€

## **Gekochter Rindertafelspitz** (g,i,l)

Bouillon- Kartoffel- Gemüse / Meerrettich- Soße 19,00€

Kleine Portion 16,00€

## **Gebratene Kalbsleber** (a1,c,g,i,l)

Apfel- Zwiebel- Schmelze/ Kartoffelpüree/ Frühlingsgemüse/ Portweinjus 19,00€

Kleine Portion 16,00€

## **Ein paar Wildbratwürste** (4,3,l,j)

Badischer Kartoffelsalat oder Brägele oder Pommes Frites 12,50€

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

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

Kleine Portion: 24,00€

## **Weinbegleitung zur Bouillabaisse:**

2017 Grauer Burgunder

Qba, trocken

Weingut Josef Walz, Heitersheim 28,00€

**Sauce extra 2,50€/ Pommes Frites extra 2,50€/ Brägele extra 3,50€ /Wedges extra 3,50€**

## Für unsere kleinen Gäste

---

Doppelte Kraftbrühe mit Nudeln <sup>(a1,c,g,i,l)</sup>

3,50€

Tomatencremesuppe <sup>(g,i,l)</sup>

3,50€

Kindersalat <sup>(a1,a2,a5,h1,h3,h5,c,g,i,l)</sup>

3,50€

Lachsfilet gebraten / Reis / Gemüse <sup>(a1,c,d,g,k,l)</sup>

7,50€

Geflügelstreifen / Nudeln / Gemüse <sup>(a1,c,g,l)</sup>

7,50€

Nudeln mit Tomatensoße <sup>(a1,c,g,i,l)</sup>

5,00€

Nudeln mit Rahmsoße <sup>(a1,c,g)</sup>

5,00€

Kalbsschnitzel / Pommes <sup>(a1,c,g,i,l)</sup>

9,50€

Milchshake <sup>(h,c,g)</sup>

( Schokolade / Vanille / Erdbeere)

3,00€

Kinderbecher (2 Kugeln) <sup>(h,c,g)</sup>

2,50€

Fruchtsalat <sup>(2)</sup>

3,00€