

Salate & Vorspeisen

Feldsalat (a1,a2,a5,i,j,l)

Speck / Kracherle / Apfel / Kartoffeldressing ^{HP} 9,50€

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

Nüsse / Croutons / Hausdressing ^{HP} 8,00€

Gebackene Gänsetasche (a1,a2,k,i,f,e,l)

Ananas-Dattel-Chutney / Endiviensalat / Erdnussdressing ^{HP} 11,00€

Wildterriner (a1,a2,l,l,h,c)

Brioche / Selleriesalat / Hagebuttenmarmelade ^{HP} 13,00€

Wahlweise auch: Essig & Öl

Suppen

Doppelte Kraftbrühe (a1,c,g,i,l)

Wurzelgemüse / Petersilleneierstich ^{HP} 7,50€

Kürbissuppe (Vegan) (e,f,g,i,k,l)

Maronen / Nüsse / Kernöl ^{HP} 7,50€

Erbsensuppe (i,l)

Gänsefleisch / Äpfel ^{HP} 7,50€

Für unsere Halbpensions- Gäste:

Gerne dürfen Sie sich Ihr Menü aus den Speisen, die mit einem „HP“ versehen sind, selbst zusammenstellen. Sollten Gerichte ohne entsprechendes Symbol gewünscht werden, ist dies selbstverständlich mit einem kleinen Aufpreis möglich.

Vesper & Kalte Hauptgänge

Salatschüssel „Waldhotel“ (2,a1,c,b,g,i,l,3)

Schinken / Käse / Ei / Krevetten / Hausdressing 9,80€

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

Blattsalate / Rohkost / Ei / Nüsse / Croutons

-mit Fisch: 16,50€

-mit Geflügel: 14,50€

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

Wahlweise mit oder ohne Käse 9,50€

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

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

Vegetarisch

Grünkernrisotto (a1,l,g,d,i)

Rahmkohlrabi / Birnen / Trüffel **HP** 18,50€

Kleine Portion: 15,50€

Haselnuss Käsespätzle (a1,c,g,i,l,h)

Bergkäse / Feldsalat **HP** 14,00€

Kleine Portion: 11,00€

Gefüllter Pfannkuchen (g,c,l,i,a1)

Gemüse / Pilze / Kürbissoße **HP** 14,00€

Sautierte Kürbisgnocchi (g,l,h,5,a1)

Mascarpone / Nüsse / Datteln **HP** 15,00€

Kleine Portion: 12,00€

Für unsere Halbpensions- Gäste:

Gerne dürfen Sie sich Ihr Menü aus den Speisen, die mit einem „HP“ versehen sind, selbst zusammenstellen. Sollten Gerichte ohne entsprechendes Symbol gewünscht werden, ist dies selbstverständlich mit einem kleinen Aufpreis möglich.

Fisch

Kabeljau (a1,l,g,d,i)

Gemüse Pappardelle / Mascarpone – Clementinen Soße **HP** 23,00€
Kleine Portion: 20,00€

Gebratenes Zanderfilet (g,a1,l,d,c,k,3,4)

Kartoffelsalat / Blutwurstkruste / Gutedelsauce **HP** 24,00€
Ohne Kruste 22,00€

Thai Fischcurry im Kräutercrepes (a1,c,d,e,g,i,k,a)

Garnelen / Ananas / Gemüse 24,00€

Fleisch

Schweinefilet (a1,a2,c,g,i,l)

Pappardelle / Saisongemüse / Cognac Sauce **HP** 19,00€
Kleine Portion: 16,00€

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

Kartoffel-Rosenkohlsalat 24,00€
Kleine Portion: 21,00€

Rumpsteak mit Café de Paris Butter (a1,i,l,2,3,j,g)

Saisongemüse / Brägele 26,50€
Kleine Portion: 23,50€

Geschmorte Kalbsbäckle (a1,g,i,l)

Wurzelgemüse / Kartoffelpüree / Cognac Sauce **HP** 25,00€
Kleine Portion : 22,00€

Pfeffer - Hirschrückensteak (a1,c,g,h,l)

Rahmkohlrabi / Haselnussspätzle / Hagebutten Jus 29,50€
Kleine Portion: 26,50€

Gänsekeule (g,a1,l,5)

Rotkraut / Kartoffelkloß / Quitten Jus **HP** 24,50€

Für unsere Halbpensions- Gäste:

Gerne dürfen Sie sich Ihr Menü aus den Speisen, die mit einem „HP“ versehen sind, selbst zusammenstellen. Sollten Gerichte ohne entsprechendes Symbol gewünscht werden, ist dies selbstverständlich mit einem kleinen Aufpreis möglich.

Desserts / Eis

Schokoladen - Rotweinsteinmousse <small>(g,a1,c,l,)</small> Vanilleeis / Clementinen HP	9,00€
Vanille Crème Brûlée <small>(a1,c,g,h2,l)</small> Zimteis / Bratapfel HP	9,00€
Spekulatius Cheesecake <small>(a1,c,g,h,l,)</small> Caféeis / Whisky – Karamell Soße HP	9,00€
Markgräfler Eisgugelhupf <small>(a1,c,g,h,l,)</small> Schattenmorellen HP	8,50€
„Café Gourmand“ <small>(a1,c,e,g,h1,h2,l,)</small> Kleine Dessertvariation mit Espresso oder Tee	10,00€
Käseteller vom Affineur Waltmann <small>(a1,g,h1,h2,h3,h5)</small> Kleine Auswahl: HP Große Auswahl:	9,50€ 14,50€
Geeister „Irish Coffee“ <small>(a1,l,c,)</small> Caféeis / Whisky – Karamell Soße / Popcorn HP	8,50€
Früchtebecher <small>(a1,c,g,2,3)</small> Vanilleeis / Obst / Fruchtsoße / Sahne HP	7,50€
Cremeeis & Sorbets <small>(h,c,g)</small> Vanille / Schoko / Nuss / Joghurt / Caféeis / Zimteis Erdbeere / Zitrone / Mango / Sauerkirsch / Waldfrucht	2,90€ 2,90€

Für unsere Halbpensions- Gäste:

Gerne dürfen Sie sich Ihr Menü aus den Speisen, die mit einem „HP“ versehen sind, selbst zusammenstellen. Sollten Gerichte ohne entsprechendes Symbol gewünscht werden, ist dies selbstverständlich mit einem kleinen Aufpreis möglich.

Empfehlungen des Küchenteams

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

Muscheln / Riesengarnele / Kartoffeln / Sauce Rouille / Knoblauchcroutons 26,00€
Kleine Portion: 23,00€

Weinbegleitung:

2016 Mauchener Sonnenstück
Chardonay, VDP Ortswein, trocken
Weingut Lämmelin Schindler, Mauchen

Rinderroulade (a1,3,j,l,g,i)

Grünkohl –Kartoffelstampf / Spätburgundersoße **HP** 23,00€
Kleine Portion: 20,00€

Gebratene Kalbsleber (a1,g,i,3,l)

Quitten / Saisongemüse / Püree **HP** 21,50€
Kleine Portion: 18,50€

Filet vom Simmentaler Rind (a1,g,l,c,i)

Kürbisgnocchi / Saisongemüse / Trüffel Jus 32,00€

Sauce extra 2,50€

Pommes Frites extra 2,50€

Brätele extra 3,50€

Weinbegleitung:

2014 Spätburgunder
Qualitätswein, trocken
Weingut H. Schlumberger, Laufen

Für unsere Halbpensions- Gäste:

Gerne dürfen Sie sich Ihr Menü aus den Speisen, die mit einem „HP“ versehen sind, selbst zusammenstellen. Sollten Gerichte ohne entsprechendes Symbol gewünscht werden, ist dies selbstverständlich mit einem kleinen Aufpreis möglich.

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)
6,50€

Geflügelstreifen / Nudeln / Gemüse ^(a1,c,g,l)
6,50€

Nudeln mit Tomatensoße ^(a1,c,g,i,l)
5,00€

Spätzle mit Rahmsauce ^(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€