

Suppen & Badisches Vesper

Pfifferlingcrèmesuppe mit Croûtons^{a1,c,g,i,l} 8,50€
 Chanterelle cream soup with croutons
 Velouté de girolles avec croûtons

Gazpacho mit Rosmarin- Focaccia^{a1,l} 8,50€
 Gazpacho with rosemary focaccia
 Gazpacho avec focaccia romaron

Tomatensuppe mit Ricotta- Spinat- Fagottini^{a,c,g} 8,50€
 Tomato soup with fagottini filled with ricotta and spinach
 Soupe de tomates avec fagottini à la ricotta et aux épinards

Waldhotel Vesper mit 2 cl Kirschwasser^{2,3,8,a1,c,g,1,i,j} 12,50€
 Regional meat/cheese specialities with 2cl cherry schnapps
 Petites gourmandises de la Forêt Noir avec 2 cl de Kirsch

Badisches Vesper

Wurstsalat ohne Käse^{2,3,4,a,c} 8,50€
 Salad of sausage without cheese strips
 Salade vigneronne sans fromage

Wurstsalat mit Käse^{2,3,4,a,c} 9,50€
 Salad of sausage with cheese strips
 Salade vigneronne avec fromage

Salatschale „Waldhotel“^{a1,a2,a5,g,i,l,h1,h3,h5,c} 9,50€
 Mixed salad (Ham, cheese, eggs, raw vegetables, dressing)
 Salade mêlée (jambon, fromage, œufs, crudités, vinaigrette maison)

Rindfleischsalat mit Brot^{i,j,l,g} 10,00€
 Beef salad served with bread
 Salade de viande de bœuf à la vinaigrette

Leckere Flammkuchen

Elsässer Art (Sauerrahm/ Speck/ Zwiebeln) 9,00€

Alsatian style (Sour cream/ Bacon/ Onions)

Tarte flambée á la mode alsacienne (crème/lardons/oignons)

Elsässer Art (Sauerrahm/ Speck/ Zwiebeln/ Käse) 9,50€

Alsatian style with cheese (Sour cream/ Bacon/ Onions/ Cheese)

Tarte flambée á la mode alsacienne avec fromage

Vegetarisch (Sauerrahm/ Tomaten/ Rucola) 9,00€

Vegetarian (Sour cream/ tomatoes/ rocket salad)

Tarte flambée végétarienne (crème/ tomates/ roquettes)

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

Sweet (Sour cream/ Apples/ Cinnamon/ Sugar)

Tarte flambée sucrée (crème/ pomme/ cannelle/ sucre)

Kuchen und Torten

Unser Tipp:

Hausgemachte „Schwarzwälder Kirschtorte“^{a,c,g} 4,10€

Stück Kuchen^{a,c,e,g,h} 3,30€

Piece of cake

Morceau de gâteau

Stück Obstkuchen^{a,c,g,h} 3,50€

Piece of fruitcake

Morceau de tarte aux fruits

Stück Torte^{a,c,g} 4,10€

Piece of tortes

Gâteau á la crème

Eis und Süßes

Milchspeiseeis ^(h,c,g) vom Eckhof in Horben 2,90€/ Kugel

| | |
|-------------------|--|
| Vanille | (vanilla/ vanille) |
| Schokolade | (chocolate/ chocolat) |
| Joghurt | (yogurt/ yaourt) |
| Nuss | (nut/ noix) |
| Joghurt- Himbeere | (yoghurt-raspberry/ yaourt- framboise) |
| Weißer Schokolade | (white chocolate/ chocolat blanc) |

Fruchteis & Sorbet ^(h,c,g) vom Eckhof in Horben 2,90€/ Kugel

| | |
|--------------|---------------------------------|
| Zitrone | (lemon/citron) |
| Erdbeere | (strawberry/fraise) |
| Mango | (mango/mangue) |
| Sauerkirsche | (sour cherry/cerise) |
| Waldfrucht | (wild berries/ fruit des bois) |
| Blutorange | (blood orange/ orange sanguine) |

Der Eckhof in Horben verzichtet auf künstliche Zusätze wie Aromen, Farbstoffe, Konservierungs- und Bindemittel
(www.eckhof-schwarzwald.de)!

Eis und Süßes

Gemischtes Eis mit Sahne ^{a,c,g} 5,90€

Assorted flavours with whipped cream
Variation des glaces avec crème fouettée

Gemischtes Eis ohne Sahne ^{a,c,g} 5,10€

Assorted flavours without whipped cream
Variation des glaces sans crème fouettée

Eisschokolade ^{a,c,g,h} 5,80€

Iced chocolate
Chocolat liégeois

Eiskaffee ^{13,a,c,g} 5,80€

Iced coffee
Café liégeois

Eis und Süßes

Eisbecher Waldhotel ^{a,c,g,h} 7,50€

Schattenmorellen, Mokkalikör, Schokoladeneis, Sahne
Cherries, coffee liqueur, chocolate icecream, whipped cream
Cerises, liqueur de café, glace au chocolat, crème fouettée

Früchtebecher ^{a,c,g} 7,50€

Frische Früchte, Vanilleeis, Himbeermark, Sahne
Fresh fruits, vanilla icecream, raspberry, whipped cream
Fruits frais, glace au vanille, coulis de framboises, crème fouettée

Halbgefrorener Markgräfler Eisguglhupf ^(a1,c,g,h,l) 8,50€

Regional iced „Gugelhupf“ with cherries
Kougelhupf glacé avec griottes

Schwarzwald Spezial ^(a1,c,g,h,l) 4,90€

1 Kugel Schokoladeneis mit Schwarzwälder
Eier- Kirsch- Likör
Scoop of chocolate icecream with Cherrywater and egg liqueur
Boule de glace chocolate avec “Kirschwasser” et liqueur aux oeufs

Alkoholfreie Getränke

Unser Tipp: Quellwasser aus unserer hauseigenen Quelle!

| | | |
|------------------------------|-------|-------|
| Quellwasser mit Kohlensäure | 0,50l | 3,00€ |
| Quellwasser mit Kohlensäure | 1,00l | 4,50€ |
| Quellwasser ohne Kohlensäure | 0,50l | 2,50€ |
| Quellwasser ohne Kohlensäure | 1,00l | 4,00€ |

| | | |
|---|-------|-------|
| Coca Cola/ Fanta/ Spezi ^{1,3,13} | 0,20l | 2,90€ |
| Coca Cola/ Fanta/ Spezi ^{1,3,13} | 0,40l | 4,40€ |
| Coca Cola Zero ^{1,9,13} | 0,33l | 3,70€ |
| Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,14} | 0,2l | 3,40€ |
| Thomas Henry Tonic Water ¹⁴ | 0,2l | 3,40€ |
| Thomas Henry Ginger Ale ^{1,3} | 0,2l | 3,40€ |
| Zitronensprudel | 0,2l | 2,70€ |
| Zitronensprudel | 0,4l | 4,40€ |
| Säfte/ Nektar* | 0,2l | 3,00€ |
| Säfte/ Nektar* | 0,4l | 4,50€ |
| Saftschorle* | 0,2l | 2,90€ |
| Saftschorle* | 0,4l | 4,40€ |

* Bio naturtrüber Apfelsaft (100% Direktsaft)/ Traube (100% Direktsaft)
Orange (100% Direktsaft)/ Multivitamin (aus Fruchtsaftkonzentrat)
Johannisbeere (30% Fruchtgehalt)

Biere

| | | |
|------------------------------|-------|-------|
| Ganter Pils vom Fass* | 0,30l | 3,60€ |
| Ganter Pils vom Fass* | 0,40l | 4,00€ |
| Freiburger Pils* | 0,33l | 3,40€ |
| Radler* | 0,30l | 3,60€ |
| Radler* | 0,40l | 4,00€ |
| Andechser Hefeweizen Hell* | 0,50l | 3,90€ |
| Maisel's Weisse Alkoholfrei* | 0,50l | 3,90€ |
| Ganter Pilsner Alkoholfrei* | 0,33l | 3,40€ |

* enthält Gerstenmalz

Heißgetränke

| | |
|----------------------------|-------|
| Tasse Kaffee Crème | 2,90€ |
| Kännchen Kaffee Crème | 5,70€ |
| Espresso | 2,80€ |
| Cappuccino | 3,30€ |
| Milchkaffee | 3,70€ |
| Latte Macchiato | 3,70€ |
| Tasse Schokolade | 3,50€ |
| Tasse Schokolade mit Sahne | 3,90€ |
| Becher Tee | 3,80€ |

Unsere Teesorten aus dem Hause Ronnefeldt:

| | |
|--------------------------|------------------------------|
| . Darjeeling Summergold | . Assam Bari Irish Breakfast |
| . Earl Grey | . Rooibos Cream Orange |
| . Englisch Breakfast | . Green Dragon Lung Ching |
| . Morgentau | . Verveine |
| . Sweet Berries | . Refreshing Mint |
| . Fruity Camomille | . Wellness |
| . Ayurveda Light My Fire | |

Zusatzstoffe

- b. Krebstiere und deren Erzeugnisse
- c. Eier und deren Erzeugnisse
- d. Fische und deren Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und deren Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und deren Erzeugnisse
- g. Milch und deren Erzeugnisse (Lactose)
- h. Schalenfrüchte (Nüsse)

H1 Mandeln
H2 Haselnüsse
H3 Walnüsse
H4 Paranüsse
H5 Pistazien

- i. Sellerie und deren Erzeugnisse
- j. Senf und deren Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und deren Erzeugnisse
- l. Sulphite
- m. Lupinen und deren Erzeugnisse
- n. Weichtiere und deren Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. mit Geschmacksverstärker
- 5. geschwefelt
- 6. geschwärzt
- 7. gewachst
- 8. mit Phosphat
- 9. mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln
- 10. mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 11. enthält eine Phenylalaninquelle
- 12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13. koffeinhaltig
- 14. chininhaltig

a. Glutenhaltiges Getreide

A1 Weizengluten
A2 Roggengluten
A3 Gerstengluten
A4 Hafergluten
A5 Dinkelgluten
A6 Karmutgluten

Unsere Empfehlung bei heißen Temperaturen

Pinot Rosé Winzersekt Brut, BIO

Weingut Landmann, Staufen

0,1l/ 7,00€

„In der Nase eine Explosion von Erdbeer und Cassisaromen, die sich mit vollreifen Waldhimbeeren zu einem Rosé-Erlebnis der Extraklasse wie aus Tausend und einer Nacht vereinen.“ [Weingut Landmann, Staufen]

2016 Edelgräfler Winzersekt Brut

Weingut Zähringer, Heitersheim

0,1l/ 6,00€

„Ein klassischer Winzersekt aus Gutedel und Nobling. Die Flaschengärung hinterlässt neben Apfel-, Birnen und Grapefruitkomponenten einen deutlich blumigen Eindruck. Auf der Zunge ein außergewöhnlich erfrischendes und gleichzeitig geschmeidiges Mousseau. Im Gaumen angenehme Fruchtsäuren, fein balanciert mit einer kaum wahrnehmbaren, aber vorhandenen Restsüße.“
[Weingut Zähringer, Heitersheim]