

From our culinary cooking workshop

*De notre atelier de cuisine culinaire*

*Gourmet Menu / Menu gastronomique*

Hausaperitif / *Hausaperitif*



A little greeting from the kitchen / *Un petit salut de la cuisine*



Terrine of quail and goose liver  
champagne jelly, peach salsa, salad bouquet  
*Terrine de foie de caille et d'oie*  
*gelée de champagne, salsa de pêche, bouquet de salade*



Small bread dumpling with roasted king prawns  
*Petite boulette de pain avec des crevettes royales grillées*



Turbot fillet steamed in coconut milk  
on wok vegetables, lemongrass sauce  
*Filet de turbot cuit à la vapeur dans du lait de coco*  
*sur les légumes au wok, sauce à la citronnelle*



Sorbet of the connoisseur / *Sorbet du connaisseur*



Pink saddle of venison, vegetable flan, chanterelles,  
potato noodles, Mountain ash sauce  
*Selle de chevreuil rose, flan aux légumes, girolles,*  
*nouilles aux pommes de terre, Sauce au sorbier*



Mango "cupcake"  
Mango blueberry salad and ice cream  
*„Cupcake" à la mangue*  
*Salade de mangue et de myrtille et glace*

€ 59,00

## Summer on the plate / L'été dans l'assiette

Salad from the buffet / *Salade du buffet*  
please help yourself / *Aidez vous, s'il vous plaît*  
€ 6,80

Wild salmon carpaccio,  
Smoked fish marinade, salad bouquet, Crème fraîche and caviar  
*Carpaccio de saumon sauvage,*  
*Marinade de poisson fumé, bouquet de salade, Crème fraîche et caviar*  
€ 17,00

Brawn of smoked pork loin  
with potato-pesto salad and chanterelles  
*Brawn de longe de porc fumé*  
*avec une salade de pommes de terre au pois et des girolles*  
€ 14,00

"Our "Quail Variation"  
Terrine/Essence/Club/Egg/Breast  
"Notre "variation de caille"  
*Terrine/Essence/Club/Oeuf/Breast*  
€ 18,00

Italian "culinary" starter selection  
Tomato mozzarella, bruschetta, Melon ham, antipasto,  
Vitello Tonnato and Country Salami  
*Sélection d'entrées "culinaires" italiennes*  
*Tomate mozzarella, bruschetta, Jambon de melon, antipasto,*  
*Vitello Tonnato et salami de campagne*  
€ 18,00

Lettuce of melon, tomato, cucumber,  
Chanterelles and gratinated goat cheese  
*Laitue de melon, tomate, concombre,*  
*Chanterelles et fromage de chèvre gratiné*  
€ 16,00

## From the soup pot / De la marmite à soupe

Asian poultry soup Shiitake, spring roll  
*Soupe de volaille asiatique Shiitake, rouleau de printemps*  
€ 8,00

Soup of young kohlrabi tarragon, shrimps  
*Soupe de jeune chou-rave estragon, crevettes*  
€ 8,00

## Intermediate Courts / Tribunaux intermédiaires

Homemade Pappardelle with truffled deer sauce, chanterelles  
*Pappardelle faite maison avec sauce au cerf truffé, girolles*  
€ 18,00

Glasierte Gnocchi, Pesto, Tomato, Scampi and parmesan  
*Glasierte Gnocchi, Pesto, Tomate, Scampi et parmesan*  
€ 20,00

## Vegetables are our meat / Les légumes sont notre viande

Chanterelle risotto, green asparagus,  
Apricot and almond sauce  
*Risotto aux chanterelles, asperges vertes,  
Sauce aux abricots et aux amandes*  
€ 16,00

Fried celery schnitzel on zucchini and apple ragout  
*Schnitzel de céleri frit sur le ragoût de courgettes et de pommes*  
€ 16,00

Pancakes filled with ricotta, herbs and spinach  
on mediterranean vegetables  
*Crêpes fourrées à la ricotta, aux herbes et aux épinards  
sur les légumes méditerranéens*  
€ 18,00

## Fish on the table / Le poisson sur la table

Fish variation "Waldsägmühle" for 2 persons  
with garden vegetables, parsley potatoes and two different sauces  
*Variante de poisson "Waldsägmühle" pour 2 personnes  
avec des légumes du jardin, des pommes de terre au persil  
et deux sauces différentes*  
€ 54,00

Fillet of gilthead on olive risotto, Saffron sauce  
*Filet de dorade sur risotto aux olives, Sauce au safran*  
€ 24,00

turbot slice, leek and peach ragout  
Potato gratin, crustacean sauce  
*Tranche de turbot, poireau et ragoût de pêche  
Gratin de pommes de terre, sauce aux crustacés*  
€ 28,00

Poached cod fillet, braised cucumber,  
Dill potatoes, Chablis sauce  
*Filet de cabillaud poché, concombre,  
Pommes de terre à l'aneth, sauce Chablis*  
€ 24,00

## Meaty "eating" pleasure / Le plaisir de "manger" de la viande

Fillet of beef on oxtail ragout, Thyme onions, string beans,  
Mashed potatoes, Trollinger sauce  
*Filet de bœuf sur ragoût de queue de bœuf, Oignons au thym, haricots verts,  
Purée de pommes de terre, sauce Trollinger*  
€ 32,00

Suckling pig chops from Juvenil piglet  
on coriander-ginger carrots, Polenta cuts and verjus  
*Côtelettes de porcelet de lait de Juvenil Piglet  
sur des carottes au gingembre et à la coriandre, Coupes et verjus de la polenta*  
€ 28,00

"The inner values"  
Calf kidneys and calf liver on leaf spinach,  
Casserole potatoes and Dijon mustard sauce  
*"Les valeurs intérieures"*  
*Reins et foie de veau sur des épinards en feuilles,  
Pommes de terre en casserole et sauce à la moutarde de Dijon*  
€ 28,00

Saddle of venison and ragout  
with vegetable flan, chanterelles, Potato crusts and Cassis sauce  
*Selle de chevreuil et ragoût*  
*avec un flan aux légumes, des girolles, Croûtes de pommes de terre et sauce cassis*  
€ 32,00

Truffled breast of the black feathered chicken,  
Pea risotto and port wine jus  
*Poitrine truffée de poulet à plumes noires,  
Risotto aux pois et jus de porto*  
€ 30,00

Roasted saddle of rabbit and giant horse mackerel,  
Mediterranean vegetables, Tagliarini, two different sauces  
*Selle de lapin rôti et chinchard géant,  
légumes méditerranéens, Tagliarini, deux sauces*  
€ 30,00

Pink roasted saddle of lamb on spicy cous cous, artichoke,  
Naan bread and curry sauce  
*Selle d'agneau rose rôtie sur du couscous épicé, de l'artichaut,  
Pain naan et sauce au curry*  
€ 32,00

"Mühlentöpfle"  
3 pork medaillons, market vegetables, "spätzle" and creamy mushroom sauce  
*3 médaillons de cochon terrestre, légumes du marché,  
spätzle gratté à la main et sauce aux champignons sauvages*  
€ 24,00

## Swabian and traditional / Souabe et traditionnel

Onion roast (220 g) with gravy  
*Rôti d'oignon (220 g) avec sauce*  
23,50 €

Schnitzel of veal  
*Schnitzel de veau*  
21,00 €

Wood Sawyer's Gourmet Casserole  
Medallions of beef fillet, wild mushroom sauce  
*Casserole gourmande du scieur de bois*  
*Médallions de filet de bœuf, sauce aux champignons sauvages*  
24,50 €

*please select: / veuillez sélectionner:*

French fries/ hand-scraped spaetzle/ potato gratin  
*spaetzle gratté à la main / gratin de pommes de terre / frites*

*we recommend you / nous vous recommandons*

*seasonal vegetables/ les légumes de saison*  
5,80 €

*or / ou*

side salad from the buffet  
*salade d'accompagnement du buffet*  
5,80 €

Fried filets of the rainbow trout served with parsley potatoes and almond butter  
*Filets frits de la truite arc, pommes de terre persillées, beurre d'amande*  
21,50 €

Homemade Spätzle baked with rustic mountain cheese  
and served with salad from the buffet  
*Nos fromage "nouilles" avec du fromage de montagne rustique et salade au buffet*  
for 1 person / *pour 1 personne* 15,80 €  
for 2 people / *pour 2 personnes* 31,00 €

Homemade "Maultaschen" with onions and potato-endive salad  
*Les mulets faits maison avec de l'oignon fondus, Endive de pommes de terre*  
16,50 €

## Dessert "Sweet stuff" / Dessert "sucré"

Triple sorbet of the season with fresh fruits  
*Triple sorbet de la saison avec des fruits frais*  
€ 10,00

Yoghurt basil mousse, lemongrass jelly, caipirinha ice  
*Mousse de yaourt au basilic, gelée de citronnelle, glace à la caipirinha*  
€ 10,00

Our "5" sweet forest sawmill highlights  
*Les points forts de notre scierie "5" sweet forest*  
€ 12,00

Small cheese selection with grapes, walnuts and bread  
*Petite sélection de fromages avec raisins, noix et pain*  
€ 9,00

*Please ask for our Mövenpick ice cream menu*

*Demandez notre carte de glaces Mövenpick*

## Wine recommendation / Recommandation de vin

### 2018er

Chardonnay dry (\*), Canyon Road, California  
*Chardonnay sec (\*), Canyon Road, Californie*

### 2016er

Dancing Bull (\*) Red wine, Zinfandel, California  
*Dancing Bull (\*) Vin rouge, Zinfandel, Californie*

0,1 lt.	5,00 €	0,25 lt.	8,80 €
0,5 lt.	17,20 €	0,75 lt.	25,00 €

(\*)Sulfur as preservative / *Le soufre comme agent de conservation*

Around 1825 an Austrian winegrower introduced the Zinfandel grape variety to the USA, where today the main cultivation area of this red vine is the USA. Zinfandel can also be found to a lesser extent in South Africa and Australia. However, the identical vine is also cultivated in Italy, where it is known as Primitivo. The grape variety gained great importance very early on, so that today it is one of the noble vines.

*Vers 1825, le cépage Zinfandel a été introduit aux États-Unis par un viticulteur autrichien, où se trouve aujourd'hui la principale zone de culture de cette vigne rouge. Le zinfandel se trouve également, dans une moindre mesure, en Afrique du Sud et en Australie. Cependant, la même vigne est également cultivée en Italie, où elle est connue sous le nom de Primitivo. Très tôt, le cépage a pris une grande importance, si bien qu'aujourd'hui, il fait partie des cépages nobles*

We draw your attention to the fact that your food wishes  
can be accepted at noon by 1:30 pm at the latest and in the evening by 8:30 pm at  
the latest

*Nous souhaitons attirer votre attention sur le fait que vos demandes de repas  
peut être accepté jusqu'à 13h30 à midi et 20h30 le soir.*

*We wish you a good appetite!*

*Nous vous souhaitons un bon appétit !*