

From our culinary cooking workshop

De notre atelier de cuisine culinaire

Our "wild, little, fine" / Notre "sauvage, petit, fin"

Indulgence Menu / Menu gastronomique

House aperitif / *Apéritif maison*



Halali from the kitchen / *Halali de la cuisine*



Slices of pickled "wild" blueberry salmon
and salad bouquet

*Tranches de saumon "sauvage" aux myrtilles mariné
et bouquet de salade*



Game broth with semolina dumplings
Bouillon de gibier avec des boulettes de semoule



Wild caught red shrimp tails
on glazed pointed cabbage, red wine jus
*Queues de crevettes rouges pêchées à l'état sauvage
sur chou pointu glacé, jus de vin rouge*



Sorbet of wild herbs / *Sorbet d'herbes sauvages*



Venison medallions on a rosemary skewer,
Romanesco, wild mushrooms, hazelnut spaetzle and beetroot sauce
*Médallions de cerf sur une brochette de romarin,
Romanesco, champignons sauvages, nouilles aux noisettes et sauce aux betteraves*



Variation of the "wild" plum
Variation de la prune "sauvage"

€ 59,00

Freshly "poached" / Fraîchement "poché".

from 6 October to 1 November 2020 / du 6 octobre au 1er novembre 2020

Porcini mushroom tiramisu, roasted filet of venison and wild herb salad

Tiramisu aux cèpes, filet de chevreuil rôti et salade d'herbes sauvages

€ 18,00

Slices of pickled "wild blueberry" salmon
autumnal salad bouquet

*Tranches de saumon "myrtille sauvage" mariné
bouquet de salade d'automne*

€ 16,00

Clear game broth

Pistachio semolina dumplings and diced vegetables

Bouillon de gibier clair

Boulettes de semoule aux pistaches et cubes de légumes

€ 8,00

Homemade tagliatelle, truffled roe deer sauce and chanterelles

Tagliatelles faites maison, sauce au chevreuil truffé et aux girolles

€ 18,00

Ragout of local venison, Market vegetables and spaetzle

Ragoût du cerf local, Légumes du marché et spaetzle

€ 28,00

Roast saddle of venison pink, Vegetable flan, chanterelles,
potato noodles and rowan sauce

Rôti de selle de chevreuil rose, Flan de légumes, girolles,

Nouilles de pommes de terre et sauce au sorbier

€ 32,00

Wild boar chops on glazed pointed cabbage,

Celery puree, bread dumplings and cranberry sauce

Côtelettes de sanglier sur du chou pointu glacé,

Purée de céleri, boulettes de pain et sauce aux canneberges

€ 30,00

Sweet wild plums / Prunes sauvages sucrées

Variation of the wild plum

Variation de la prune sauvage

€ 12,00

Autumn on the plate / L'automne dans l'assiette

Buffet salad / *Salade du buffet*

€ 6,80

Terrine of quail and goose liver,
Champagne jelly, spiced plum, salad bouquet
*Terrine de foie de caille et d'oie,
Gelée de champagne, prune d'épice, bouquet de salade*

€ 18,00

Large autumn leaf salad
with roasted mushrooms and pine nuts
*Grande salade de feuilles d'automne
avec des champignons frits et des pignons de pin*

€ 16,00

Lukewarm brook trout fillet on fennel and olive salad
Filet d'omble de fontaine tiède sur une salade de fenouil et d'olives

€ 16,00

From the soup pot / De la marmite à soupe

Pumpkin and ginger soup, apple bread croutons
Soupe au potiron et au gingembre, croûtons de pain aux pommes

€ 8,00

Veal broth,
Horseradish gnocchi, vegetable strips
*Bouillon de veau et de bœuf bouilli,
Gnocchi au raifort, lamelles de légumes*

€ 8,00

Intermediate Courts / Tribunaux intermédiaires

Lobster Risotto,
green asparagus and scallops
*Risotto au homard,
asperges vertes et coquilles Saint-Jacques*
€ 20,00

Fine spaghetti with vegetable bolognese,
Parmesan crackers
*Spaghettis fins à la bolognaise de légumes,
Biscuits au parmesan*
€ 16,00

Risotto mit Birne, Walnuss,
Gorgonzolasauce
*Risotto mit Birne, Walnuss,
Gorgonzolasauce*
€ 16,00

Pumpkin gnocchi on apple-pumpkin ragout,
Sage butter
*Gnocchi au potiron sur ragoût de pommes et de potiron,
Beurre de sauge*
€ 17,00

Kidney and sweetbreads from calf
with herb pancakes, Spinach and mustard sauce
*Reins et ris de veau
avec des crêpes aux herbes,
Sauce aux épinards et à la moutarde*
€ 18,00

from Neptune's realm / du royaume de Neptune

Fish variation "Forest sawmill" for 2 persons
Vegetables of the season, Parsley potatoes and two sauces
Variante de poisson "Scierie forestière" pour 2 personnes
Légumes de saison, Pommes de terre au persil et deux sauces
€ 54,00

Sole "miller's wife" species
leaf spinach, mashed potatoes
Seule sorte de "femme de meunier
épinards en feuilles, purée de pommes de terre
€ 32,00

Crispy fried pike-perch slices,
kohlrabi vegetables, gnocchi, chervil sauce
Tranches de sandre frites et croustillantes,
chou-rave, légumes, gnocchi, sauce au cerfeuil
€ 28,00

Poached fillet of angelfish on beetroot melange,
Cream tagliatelle and Dijon mustard sauce
Filet de poisson-ange poché sur mélange de betteraves,
Tagliatelles à la crème et sauce à la moutarde de Dijon
€ 24,00

Meaty "eating" pleasure /

Le plaisir de "manger" de la viande

Fillet of beef in the marrow-shallots crust,
Market vegetables, baked potatoes, truffle sauce
Filet de bœuf en croûte d'échalotes à moelle,
Légumes du marché, pommes de terre au four, sauce aux truffes
€ 32,00

Suckling pig back from Juvenil piglet
on coriander-ginger carrots, Polenta cuts and verjus
Le retour du cochon de lait du porcelet juvénile
sur des carottes au gingembre et à la coriandre, Coupes et verjus de la polenta
€ 28,00

Calf liver slices, Almond broccoli, mashed potatoes,
glazed plums and balsamic sauce
*des tranches de foie de veau, Brocoli aux amandes,
purée de pommes de terre, prunes glacées et sauce balsamique*
€ 28,00

Roasted corn chicken breast with chorizo and sage,
Ratatouille and tagliatelle
*Filet de poulet de maïs rôti au chorizo et à la sauge,
Ratatouille et tagliatelles*
€ 29,00

Fillet of rabbit back on lobster risotto, Artichoke, two sauces
Filet de dos de lapin sur risotto de homard, Artichaut, deux sauces
€ 32,00

Saddle of lamb and ragout,
Bean vegetables and polenta slices
*Selle d'agneau et ragoût,
Légumes en fèves et tranches de polenta*
€ 30,00

"Millsheads"
Medallions of the country pig, Market vegetables,
hand-scraped spaetzle Wild mushroom sauce
"Millsheads"
*Médailles du cochon de pays, légumes du marché,
spaetzle gratté à la main Sauce aux champignons sauvages*
€ 24,00

Our wine recommendation / Notre recommandation de vin

White wine from the Kaiserstuhl region 2018s
White Burgundy Cabinet dry (*) Estate bottling Arndt Köbelin
Vin blanc de la région du Kaiserstuhl 2018s
Bourgogne blanc Cabinet sec () Mise en bouteille au domaine Arndt Köbelin*

Rosé wine from California 2018s
White Zinfandel fine tart (*) Canyon Road
Vin rosé de Californie 2018s
Tarte fine au Zinfandel blanc () Route du Canyon*

Rotwein aus Portugal 2015er
Origins Alentejo Reserve (*) Alentjano Regional Wine
Rotwein aus Portugal 2015er
Origines Réserve de l'Alentejo () Vin régional d'Alentjano*

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

(*) Schwefel als Konservierungsmittel

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
Médailles de filet de bœuf, sauce aux champignons sauvages
24,50 €

The special meat experience from the Black Forest from butcher Gaiser, Baiersbrunn

L'expérience spéciale de la viande de la Forêt-Noire du boucher Gaiser, Baiersbrunn

"Dive Aged" matured beef saddle steak 250g.
Steak de bœuf vieilli "Dive Aged", 250g
€ 32,00

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 €

Sweet "variety" / La "variété" sucrée

Vanilla parfait with apple ragout
and caramel sauce
*Parfait à la vanille et ragoût de pommes
et sauce caramel*
€ 10,00

Figs in cassis, chocolate crème-brûlée
and ice cream of roasted almonds
*Figues au cassis, crème-brûlée au chocolat
et de la glace aux amandes grillées*
€ 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 des raisins,
Noix et pain*
€ 9,00

Please ask according to our ice cream menu from Mövenpick

Veuillez demander selon notre carte des glaces de Mövenpick

We draw your attention to this fact, that your food wishes
Midday by 13:30 at the latest
and in the evening by 20:30 at the latest can be adopted
*Nous attirons votre attention sur ce fait,
que votre alimentation souhaite Midi à 13h30 au plus tard
et le soir à 20h30 au plus tard peuvent être acceptées*

We wish you a good appetite! Your forest sawmill team

Nous vous souhaitons un bon appétit !

L'équipe de votre scierie forestière

Information on allergens and additives,
you will receive from the service personnel
*Informations sur les allergènes et les additifs,
vous recevrez de la part du personnel de service*