

# Genuss – Menü

Aperitif der Saison



Kleiner Gruß  
aus der Küche



Crème brûlée vom grünem Spargel  
Mascarpone-Spargeleis, Wildkräutersalat



Klare Tomatensuppe, Basilikumnocke



Lachsforelle auf Blattspinat, Safransauce



Zitronensorbet mit Limoncello



Kleines Lammkarree, Honiggemüse  
gratinierte Kartoffeln, Pinienjus



Erdbeertiramisu mit Yuzu Schokoladeneis

89,00 €

Unser Genussmenü mit 4 Gängen  
(ohne Fischgang und Sorbet)  
69,00 €

## Weinempfehlung:

*Gutswein aus der Steiermark/Österreich*

2020er Chardonnay Ried Gamlitzberg DAC (\*)

Weingut Strauss, Gamlitz Südsteiermark

Nr. 395 € 34,50

## *Rotwein Kaiserstuhl/Baden*

2016er Spätburgunder Rotwein „Holzfass“ trocken (\*)

Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten, Baden

Nr. 357 € 38,50

# „Die Königin der Saison“ - Spargel

Badischer Spargel  
mit Sc. Hollandaise **oder** Nussbutter  
neuen Kartoffeln **oder** Kräuterflädle

€ 23,50

## Dazu empfehlen wir:

- Zweierlei Kochschinken +€ 7,00
- kleines paniertes Kalbsschnitzel +€ 8,00
- Rinderfilet 120 g +€ 11,00
- Lachsfilet auf der Haut gebraten +€ 8,50

## Vorspeisen

Lauwarmer Spargelsalat, weißer Balsamico  
Tomaten im Romano-Salatherz  
€ 9,00

Gebratenes Kaninchenfilet  
Kräutersaitlinge in Apfelessig  
Frühlingskräuter mit Granatapfelkernen  
€ 12,50

Salat vom Buffet  
€ 6,80

Creme brûlée vom grünem Spargel  
Mascarpone-Spargeleis, Wildkräutersalat  
€ 14,80

## Suppen

Spargelsamtsuppe mit Vanille  
Flusskrebse, Bärlauchstängle  
€ 8,50

Spargelsamtsuppe  
€ 6,80

Badische Grünkernsuppe  
Rindfleisch, Wurzelgemüse  
€ 6,50

# Zwischengerichte & Vegetarische Gerichte

Kartoffelgnocchi mit Bärlauch, Spargelragout  
glacierte Tomaten, blauer Kartoffelchip  
€ 15,40

*dazu*

kleines Lammkotelette mit Jus  
€ 22,50

Spargelquiche, Wildkräutersalat, Kräuter-Zitronenöl  
€ 10,50

*dazu*


kleines Zanderfilet  
€ 19,50

Waldsägers Gemüsevariation der Saison  
gratinierte Kartoffeln oder Kreolenreis, Kräuterbuttersauce  
19,00 €

## Heimatgerichte und Klassiker

Zwiebelrostbraten (220 g)   
mit Bratensauce  
25,50 €

Klassisches Wienerschnitzel  
vom Kalb  
24,00 €

Waldsäger's Schlemmertöpfe   
Medaillons vom Rinderfilet  
Waldpilzsauce  
27,00 €

*dazu wählen Sie bitte:*

handgeschabte Spätzle / Kartoffelgratin / Pommes frites


*oder*


Saisonales Gemüse  
5,50 €


„Mühlentöpfe“  
Medaillons vom Landschwein, Marktgemüse  
handgeschabte Spätzle, Waldpilzsauce  
25,50 €

„Schwarzwaldforelle“  
Gebratene Forellenfilet   
aus der Fischfarm Braun, Beihingen  
Petersilienkartoffeln, Mandelbutter  
25,00 €

## Für Fleischliebhaber

„Dived aged“ gereiftes Rinderrückensteak 250 g / 180 g   
vom Metzger Gaiser aus Baiersbronn  
180 g 27,50 €  
250 g 36,50 €

„Dry aged“ Rinderrückensteak (Entrecôte) 250 g / 180 g   
vom Metzger Buchter  
250 g 37,50 €

Rinderfilet 250 g / 180 g   
vom Metzger Glasstätter  
180 g 31,50 €  
250 g 39,50 €

1 Sauce und 1 Beilage nach Wahl inklusive  
jede weitere

### Saucenauswahl

Kräuterbutter  
Gemüsedip Chimichurri  
Mediterrane Pfeffersauce  
je Portion 2,50 €

### dazu wählen Sie bitte

handgeschabte Spätzle  
Jumbo-Pommes frites  
Gratinierte Kartoffeln

Marktgemüse / Pfannengemüse  
je Portion 5,50 €

### Garstufenklärung

*Rare:* scharf angebraten und warm  
*Medium-Rare:* rosa bis roh im Kern  
*Medium:* rosa  
*Medium-Well:* halb durch  
*Well done:* gut durch

## die pure „Lust am Fleisch“

Duo vom Weidelamm  
Nüsschen und Rücken rosa gebraten, Frühlingsgemüse  
Pinienkerne, gratinierte Kartoffeln, Wiesenjus  
€ 29,00

Barbarie Entenbrust, rosa gebraten  
Weinkraut mit Trauben  
Kartoffelkrusteln, Burgundersauce  
€ 28,50

## Fluss und Meer

Fischvariation Waldsägmühle für 2 Personen  
Große Auswahl Saisonaler Fluss- und Meeresfische  
gebraten -pochiert  
zweierlei Saucen,  
Gemüse und Butterkartoffeln  
€ 68,00

Flusszanderfilet, Frühlingsgemüse  
Tagliatelle mit Basilikum-Erdbeersauce  
€ 27,50

Filet vom Loup de Mer, Sesam-Jakobsmuschel  
Kresserisotto, Gemüse  
€ 26,50



## Süßkram

Surprise „Waldsägmühle“  
„fünf“ sündhafte Süßigkeiten  
14,50 €

Dessert Trilogie  
aus Drei hausgemachten Schlemmereien  
12,00 €

Rhabarbertörtchen, Erdbeermousse  
Sauerrahmeis  
12,00 €

Erdbeertiramisu,  
Yuzu-Schokoladeneis  
13,50 €

Unsere Dessertvariationen  
bieten wir Ihnen bis 21:00 Uhr an.  
Danach verwöhnen wir Sie mit unserer Eiskarte