

Die Königin der Gemüse

Badischer Spargel

zur Auswahl:

Sauce Gribiche
Braune Nussbutter
Sauce Hollandaise

Dazu reichen wir:

neue Kartoffeln oder Kräuterflädle

zur Auswahl mit:

- kleines Wiener Schnitzel
- Rinderfilet 100 Gramm
- Lachsfilet 100 Gramm
- Riesengarnelen 4 Stück
- gemischter Schinken

Frühlings-Genüsse

Am Tisch für Sie zubereitet

Lachs Tartar

Zitrone, Mango
Avocado
Oliven Baguette

Beef Tartar

Trüffelcreme
Salat Bouquet
Baguette

Geschmorte Rinderbacke

Bohnenbündchen, Waldpilze
geschmorte Silberzwiebeln
Kartoffelpüree
Burgunder Sauce

Rehrücken

Sellerie, Petersilienwurzel
Shiitake-Gries-Knödel
Birne, Sauce Riche

Menu classique

Aperitif Gebäck



Lachs-Tartar
Zitrone, Mango, Avocado
Olivenbrot Chip



Bärlauchschaumsuppe
Kaninchenfilet Praline



Steinbuttfilet
Duo von Kartoffeln, Erbsenpüree
Nage au Vin



Zitronen-Sorbet
aufgegossen mit Limoncello



Medaillon vom Kalbsfilet
Glasiertes Kalbsbries, Spargel
Blattspinat, Portwein-Glace



Weißer Schokolade
Ananas-Passionsfruchtsalat
Buttermilch Hippe
Kokos Eis

Menu vert

Aperitif Gebäck



Variation vom Spargel
Crème brûlée, Terrine, Balsamico Spargel



Bärlauchschaumsuppe
Ricottapraline



Tagliatelle Trüffel
wilder Brokkoli, Erbsensprossen, Parmesan



Zitronen-Sorbet
aufgegossen mit Limoncello



Auberginen Gnocchi
gerösteter Blumenkohl, Zucchini Röllchen
Waldpilze, Erbsensprossen



Weißer Schokolade
Ananas-Passionsfruchtsalat
Buttermilch Hippe
Kokos Eis

Vorspeisen und Zwischengerichte

Salat vom Buffet

Variation von der Gänseleber

Gebratene Gänseleber, Gänseleber Terrine, Gänseleber Crémé brûlée
Brioche, Sauterngelee, Brombeergelee

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola, Kapernäpfel, gehobelter Parmesan
Olivenbrot Chip

Caesar Salat

Croutons, gehobelter Parmesan
Caesar Dressing

Karamellisierte Ziegenkäse

Aprikosen Gelee, Haselnüssen, Balsamico Spargel
Kopfsalat Bouquet, Schalotten-Schnittlauch Dressing

Gratiniertes Forellenfilet

Imperial Kaviar Auslese 10g, Blattspinat, Pinienkerne
Nage au Vin

Suppen

Gartenkräutercremesuppe

Blätterteig Gebäck

Bärlauchschaumsuppe

Kaninchenfilet Praline

oder

Ricottapraline

Spargelcremesuppe

Spargel, Kräuter öl

Kraftbrühe

Flödle, Schnittlauch

Heimatgerichte und Klassiker

Zwiebelrostbraten (220 g)

Schmelzzwiebeln, Zwiebelpüree, Röstzwiebeln
Gemüse Bouquet, Burgundersauce

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb

Zitrone, Preiselbeeren, Gemüse Bouquet

Waldsäger's Schlemmertöpfe

Medaillons vom Rinderfilet
Gemüse Bouquet, Waldpilzsauce

„Mühlentöpfe“

Medaillons vom Landschwein
Gemüse Bouquet, Waldpilzsauce

dazu wählen Sie bitte:

handgeschabte Spätzle / Chorizo Krapfen
Kartoffelgratin / Pommes frites /Kartoffel-Krokette

Im Schwarzwald geangelt

Gebratene Forellenfilets

Fischfarm Braun, Beihingen 
Petersilienkartoffeln, Mandelbutter

Gratiniertes Forellenfilet

Imperial Kaviar Auslese 10g, Blattspinat, Pinienkerne
Nage au Vin

Für Fleischliebhaber

vom Metzger Glasstätter, Malsch

Rinderfilet

100 g

180 g

250 g

Chateaubriand für 2 Personen am Tisch tranchiert

500 g

dazu reichen Wir

Gemüse bouquet, Röstzwiebeln, Pilze der Saison

Saucenauswahl

Kräuterbutter

Jus

Pfefferrahmsauce

dazu wählen Sie bitte

handgeschabte Spätzle / Chorizo Krapfen
Kartoffelgratin / Pommes frites / Kartoffel-Kroketten

Garstufenklärung

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

200g Rinderfilet mit Trüffelkruste

Wilder Brokkoli, Pak Choi
Serviettenknödel, geschmorten Schalotten
Portweinglace

Vegetarische Gerichte

Auberginen Gnocchi

Gerösteter Blumenkohl, Zucchini Röllchen
Waldpilzen, Erbsensprossen

Waldsängers Gemüsevariation der Saison

Gratinierte Kartoffeln
Gartenkräutersauce

Tagliatelle

Wilder Brokkoli, Champignons, Trüffelschaum
Trüffel frisch gerieben

+ pro Gramm Trüffel

Safran-Risotto

Grüne Spargelspitzen, Waldpilzen
geschmorte Cherry-Tomate, Parmesan

Fluss und Meer

Heilbutt gratiniert, Pinienkernkruste

Wilder Brokkoli, Pilz-Risotto
Sesam, Schnittlauchsauce

Filet vom Steinbutt

Duo von Kartoffel
Spinat, Erbsen
Nage au Vin

Dessert

Spargel - Erdbeere

Erdbeere Parfait, Spargel Eis
Marinierten Erdbeeren, Kandierte Pistazien

Dessert Trilogie Waldsägmühle

aus drei hausgemachten Schlemmereien

Weißer Schokolade

Ananas- Passionsfrucht-Salat, Buttermilch-Hippe
Kokos Eis

Passionsfrucht Crème brûlée

Mango, Vanille Eis

Himbeer-Soufflé

Hausgemachtes Vanille Eis
oder Schoko-Sorbet, Himbeeren, Vanille Creme
(Soufflé Wartezeit von 20min)

Unsere Dessertvariationen
bieten wir Ihnen mittags bis 13:45 Uhr
und abends bis 20:45 Uhr an.

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
sowie einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Hause*

Ihre Familie Ziegler
und das Team Hotel Waldsägmühle