

# Die Königin der Gemüse

## Badischer Spargel

zur Auswahl:

Sauce Gribiche  
Braune Nussbutter  
Sauce Hollandaise

Dazu reichen wir:

neue Kartoffeln oder Kräuterflädle  
24

zur Auswahl mit:

- |                            |      |
|----------------------------|------|
| - kleines Wiener Schnitzel | + 10 |
| - Rinderfilet 100 Gramm    | + 13 |
| - Lachsfilet 100 Gramm     | + 10 |
| - Riesengarnelen 4 Stück   | + 11 |
| - gemischter Schinken      | + 7  |

# Frühlings-Gemüse

Am Tisch für Sie zubereitet

**Lachs Tartar**  
Zitrone, Mango  
Avocado  
Oliven Baguette  
24

**Beef Tartar**  
Trüffelcreme  
Salat Bouquet  
Baguette  
27

**Geschmorte Rinderbacke**  
Bohnenbündchen, Waldpilze  
geschmorte Silberzwiebeln  
Kartoffelpüree  
Burgunder Sauce  
33

**Rehrücken**  
Sellerie, Petersilienwurzel  
Shiitake-Gries-Knödel  
Birne, Sauce Riche  
43

# 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

8

### Variation von der Gänseleber

Gebratene Gänseleber, Gänseleber Terrine, Gänseleber Cremé brûlée  
Brioche, Sauterengelee, Brombeergelee

29

### Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola, Kapernäpfel, gehobelter Parmesan  
Olivenbrot Chip

25

### Caesar Salat

Croutons, gehobelter Parmesan  
Caesar Dressing

16

### Karamellisierte Ziegenkäse

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

18

### Gratiniertes Forellenfilet

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

30

## Suppen

### Gartenkräutercremesuppe

Blätterteig Gebäck

9

### Bärlauchschaumsuppe

Kaninchenfilet Praline

12

oder

Ricottapraline

10

### Spargelcremesuppe

Spargel, Kräuter öl

10

### Kraftbrühe

Flödle, Schnittlauch

8

# Heimatgerichte und Klassiker

## Zwiebelrostbraten (220 g)

Schmelzzwiebeln, Zwiebelpüree, Röstzwiebeln  
Gemüse Bouquet, Burgundersauce

34

## Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb

Zitrone, Preiselbeeren, Gemüse Bouquet

32

## Waldsäger's Schlemmertöpfe

Medaillons vom Rinderfilet  
Gemüse Bouquet, Waldpilzsauce

34

## „Mühlentöpfe“

Medaillons vom Landschwein  
Gemüse Bouquet, Waldpilzsauce

30

*dazu wählen Sie bitte:*

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

## Im Schwarzwald geangelt

### Gebratene Forellenfilets

Fischfarm Braun, Beihingen   
Petersilienkartoffeln, Mandelbutter

31

### Gratiniertes Forellenfilet

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

38

# Für Fleischliebhaber

vom Metzger Glasstätter, Malsch

## Rinderfilet

100 g	22
180 g	39
250 g	54

## Chateaubriand für 2 Personen am Tisch tranchiert

500 g 105

*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

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

## 200g Rinderfilet mit Trüffelkruste

Wilder Brokkoli, Pak Choi  
Serviettenknödel, geschmorten Schalotten  
Portweinglace

# Vegetarische Gerichte

## Auberginen Gnocchi

Gerösteter Blumenkohl, Zucchini Röllchen  
Waldpilzen, Erbsensprossen

27

## Waldsängers Gemüsevariation der Saison

Gratinierte Kartoffeln  
Gartenkräutersauce

24

## Tagliatelle

Wilder Brokkoli, Champignons, Trüffelschaum  
Trüffel frisch gerieben

27

+ pro Gramm Trüffel

3

## Safran-Risotto

Grüne Spargelspitzen, Waldpilzen  
geschmorte Cherry-Tomate, Parmesan

25

# Fluss und Meer

## Heilbutt gratiniert, Pinienkernkruste

Wilder Brokkoli, Pilz-Risotto  
Sesam, Schnittlauchsauce

37

## Filet vom Steinbutt

Duo von Kartoffel  
Spinat, Erbsen  
Nage au Vin

40

# Dessert

## Spargel - Erdbeere

Erdbeere Parfait, Spargel Eis  
Marinierten Erdbeeren, Kandierte Pistazien  
15

## Dessert Trilogie Waldsägmühle

aus drei hausgemachten Schlemmereien  
13

## Weißer Schokolade

Ananas- Passionsfrucht-Salat, Buttermilch-Hippe  
Kokos Eis  
14

## Passionsfrucht Crème brûlée

Mango, Vanille Eis  
15

## Himbeer-Soufflé

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

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