

# Wild Wochen

**Wildessenz**  
Grießklöschen  
9

**Carpaccio vom Hirschrücken**  
Herbstliche Blattsalate, Pekanüsse, Traubengelee  
Cumberland Sauce  
25

**Rosa gebratenes Rehnüsschen**  
Wilder Brokkoli, Pilze der Saison  
Schupfnudeln, Wacholder Rahmsauce

30

**Hirschgulasch**  
Preiselbeeren, Creme Fraiche  
Mandelbrokkoli, Spätzle

26

**Hirschrücken**  
Petersilienwurzel-Püree, Bohnen, Steinpilze  
Dauphine Kartoffeln, Williams-Birne  
Sauce Riche

43

# Herbstliche - Genüsse

*Am Tisch für Sie zubereitet*

**Lachs Tartar**  
Zitrone  
Avocado  
Oliven Baguette

24

**Beef Tartar**  
Trüffelcreme  
Salat Bouquet  
Baguette

27

## **Lammcarré mit Kräuterkruste**

Ratatouille, violetter Blumenkohl  
wilder Brokkoli, Schupfnudeln  
Thymian Glace

38

## **Seeteufel & Jakobsmuschel**

Grüne Spargelspitzen  
Spinat  
Wildreis-Blinis  
Hummersauce

41

## **Geschmorte Rinderbacke**

Bohnenbündchen, Waldpilze  
geschmorte Silberzwiebeln  
Kartoffelpüree  
Burgunder Sauce

33

## **Gebratenen Riesengarnele**

Schwarze Linguini, Shimeji-Pilze  
Gefüllte-Spitzpaprika

36

# Menu classique

Aperitif Gebäck



Beef Tartar  
Trüffelcreme  
Salat Bouquet  
Baguette



Tomatenessenz  
Tomaten Brunoise, Basilikum  
Royale



Steinbuttfilet  
Duo von Kartoffeln, Spinat  
Erbsenpüree, Nage au Vin



Granatapfelsorbet  
Sauerkirschlikör



Lammcarré mit Kräuterkruste  
Ratatouille, violetter Blumenkohl  
wilder Brokkoli  
Thymian Glace



Weißer Schokolade  
Waldbeeren  
Buttermilch Hippe  
Cassis Sorbet

# Menu vert

Aperitif Gebäck



Karamellisierter Ziegelkäse  
Aprikosen Gelee, Haselnüsse, Kopfsalat Bouquet  
Schalotten-Schnittlauch Dressing



Tomatenessenz  
Tomaten Brunoise, Basilikum  
Royale



Tagliatelle, Steinpilze  
Grüne Spargelspitzen  
sautierte Kirschtomaten  
Parmesan



Granatapfelsorbet mit Sauerkirschlikör



Kürbis Gnocchi  
Violetter Blumenkohl, Erbsensprossen  
Waldpilze, Schwarzer Knoblauch  
Zucchini, gepickelter Kürbis



Weißer Schokolade  
Waldbeeren  
Buttermilch Hippe  
Cassis-Sorbet

# Vorspeisen und Zwischengerichte

## Salat vom Buffet

8

## Variation von der Gänseleber

Gebratene Gänseleber, Gänseleber Terrine  
Gänseleber Crémé brûlée  
Sauterne-Gelee, Brombeergelee  
Hausgemachter Brioche

29

## Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola, Kapernäpfel,  
gehobelter Parmesan  
Olivenbrot Chip

25

## Caesar Salat

Croutons, gehobelter Parmesan  
Caesar Dressing

16

## Karamellisierter Ziegenkäse

Aprikosen Gelee, Haselnüsse  
Kopfsalat Bouquet, Schalotten-Schnittlauch Dressing

18

## Variation von Hokkaido Kürbis

Geschmort, Creme Brûlée  
Gepickelter Kürbis

15

## Suppen

### Kürbiscremesuppe

Geröstete Kerne, Kürbiskernöl

9

### Steinpilzsuppe

Schinken-Speck-Stange

13

### Kraftbrühe

Flödle, Schnittlauch

8

### Tomatenessenz

Tomaten-Brunoise, Basilikum  
Royale

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

## 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

**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

43

# Vegetarische Gerichte

## Kürbis Gnocchi

violetter Blumenkohl, Erbsensprossen  
Waldpilze, Schwarzer Knoblauch  
Zucchini, gepickelter Kürbis  
28

## Waldsängers Gemüsevariation der Saison

Gratinierte Kartoffeln  
Gartenkräutersauce  
24

## Tagliatelle Steinpilze

Wilder Brokkoli, sautierte Kirschtomaten  
Selleriepüree, Parmesan  
28

## Safran-Risotto

Grüne Spargelspitzen, Waldpilzen  
Sautierten Kirschtomaten, Parmesan  
25

# Fluss und Meer

## Gratiniertes Heilbutt mit Pinienkernkruste

Wilder Brokkoli, Steinpilz-Risotto  
Schnittlauchsauce  
37

## Filet vom Steinbutt

Duo von der Kartoffel  
junger Spinat, Erbsen  
Nage au Vin  
40

## Seeteufel & Jakobsmuschel

Grüne Spargelspitzen  
Junger-Spinat  
Wildreis-Blinis  
Hummersauce  
41



# Dessert

## Duo von hausgemachtem Melonensorbet

Basilikum-Vanillecreme  
karamellisierte Ananas

12

## Dessert Trilogie Waldsägmühle

aus drei hausgemachten Schlemmereien

11

## Weißer Schokolade

Waldbeeren, Buttermilch-Hippe  
Cassis-Sorbet

12

## Passionsfrucht Crème brûlée

Mango, Vanille Eis

13

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