

# Sommer - Genüsse

*Am Tisch für Sie zubereitet*

## **Lachs Tartar**

Zitrone, Mango  
Avocado  
Oliven Baguette

## **Beef Tartar**

Trüffelcreme  
Salat Bouquet  
Baguette

## **Gebratene Entenbrust**

glasiert mit Thymian-Honig  
Mandelbrokkoli  
Schupfnudeln  
Kirschsauce

## **Seeteufel & Jakobsmuschel**

Grüne Spargelspitzen  
Junger-Spinat  
Wildreis-Blinis  
Hummersauce

## **Geschmorte Rinderbacke**

Bohnenbündchen, Waldpilze  
geschmorte Silberzwiebeln  
Kartoffelpüree  
Burgunder Sauce

## **Rehrücken**

Sellerie Purre, Bohnen, Pfifferlinge  
Dauphine Kartoffeln, Williams-Birne  
Sauce Riche

# Menu classique

Aperitif Gebäck



Lachs-Tartar  
Zitrone, Mango, Avocado  
Olivenbrot Chip



Tomatenessenz  
Tomaten-Brunoise, Basilikum  
Royale



Steinbuttfilet  
Duo von Kartoffeln, Spinat  
Erbsenpüree, Nage au Vin



Zitronen-Sorbet  
Limoncello



Medaillon vom Kalbsfilet  
glasiertes Kalbsbries, Ratatouille  
Portwein-Glace



Weißer Schokolade  
Aprikosen-Pfirsichsalat  
Buttermilch Hippe  
Kokos Eis

# Menu vert

Aperitif Gebäck



Sommer Antipasti  
Aubergine, Zucchini-Blüte im Tempura Teig  
Burrata, Bunte Tomaten, Mandeln  
Grissini



Tomatenessenz  
Tomaten Brunoise, Basilikum  
Royale



Tagliatelle, Pfifferlinge  
Wilder Brokkoli, Erbsensprossen, Parmesan



Zitronen-Sorbet  
Limoncello



Auberginen Gnocchi  
gerösteter Blumenkohl, sautierte Kirschtomaten  
Schwarzes Knoblauch Gel



Weißer Schokolade  
Aprikosen-Pfirsichsalat  
Buttermilch Hippe  
Kokos Eis

# Vorspeisen und Zwischengerichte

## Salat vom Buffet

### Variation von der Gänseleber

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

### Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola, Kapernäpfel,  
gehobelter Parmesan  
Olivenbrot Chip

### Caesar Salat

Croutons, gehobelter Parmesan  
Caesar Dressing

Extra Pfifferlinge

### Karamellisierte Ziegenkäse

Aprikosen Gelee, Haselnüsse  
Kopfsalat Bouquet, Schalotten-Schnittlauch Dressing

### Sommer Antipasti

Aubergine, Zucchini-Blüte im Tempura  
Burrata, Bunte Tomaten, Mandeln  
Grissini

*dazu*

Gebeitzter Heidelbeer-Lachs

*oder*

Variation vom Schinken

# Suppen

**Gartenkräutercremesuppe**   
Blätterteig Gebäck

**Pfifferlingcremesuppe**   
Sautierten Pfifferlingen, Liebstöckel öl  
Schinken-Speck-Stange


**Kraftbrühe**  
Flödle, Schnittlauch

**Tomatenessenz**  
Tomaten-Brunoise, Basilikum  
Royale

## 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-Kroketten

# Im Schwarzwald geangelt

## Gebratene Forellenfilets

Fischfarm Braun, Beihingen   
Petersilienkartoffeln, Mandelbutter

## 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

<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, Erbsensprossen  
Pfifferlinge, Schwarzer Knoblauch

## Waldjägers Gemüsevariation der Saison

Gratinierte Kartoffeln  
Gartenkräutersauce

## Tagliatelle Pfifferlinge

Wilder Brokkoli, sautierte Kirschtomaten  
Sellerie purre, Parmesan

## Safran-Risotto

Grüne Spargelspitzen, Waldpilzen  
Sautierten Kirschtomaten, Parmesan

# Fluss und Meer

## Gratiniertes Heilbutt mit Pinienkernkruste

Wilder Brokkoli, Pfifferlings-Risotto  
Schnittlauchsauce

## Filet vom Steinbutt

Duo von der Kartoffel  
junger Spinat, Erbsen  
Nage au Vin

## Seeteufel & Jakobsmuschel

Grüne Spargelspitzen  
Junger-Spinat  
Wildreis-Blinis  
Hummersauce

# Dessert

## Erdbeere

Erdbeere Parfait, Zabaione  
Marinierten Erdbeeren, Kandierte Pistazien

## Dessert Trilogie Waldsägmühle

aus drei hausgemachten Schlemmereien

## Weißer Schokolade

Aprikosen- Pfirsichsalat, 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