

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

€ 23,50

neuen Kartoffeln **oder** Kräuterflädle

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 Romana-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