

Winterliche - Genüsse

Am Tisch für Sie zubereitet

Beef Tartar

Trüffelcreme
Salat Bouquet
Baguette

27

Kalbstafelspitz

Preiselbeeren, Karottengemüse
Kartoffelpürree
Meerrettich Sauce

30

Seeteufel & Jakobsmuschel

Schalotten-Spinat
Pak Choi
Wildreis-Blinis
Hummersauce

41

Geschmorte Rinderbacke

Bohnenbündchen, Waldpilze
geschmorte Silberzwiebeln
Kartoffelpüree
Burgunder Sauce

33

Rosa gebratenes Rehnüsschen

Wilder Brokkoli, Pilze der Saison
Schupfnudeln
Wacholder Rahmsauce

30

Menu classique

Aperitif Gebäck



Karamellisierte Ziegenkäse
Aprikosen Gelee, Haselnüsse, Kopfsalat Bouquet
Schalotten-Schnittlauch Dressing



Tomatenessenz
Tomaten Brunoise, Basilikum
Royale



Steinbuttfilet
Duo von Kartoffeln, Spinat
Erbsenpüree, Nage au Vin



Granatapfelsorbet
Sauerkirschlikör



Rinderfilet
Kräuterkruste
Winterliches Gemüsebouquet
Chorizo-Krapfen
Trüffel-Jus



Weißer Schokolade
Waldbeeren
Buttermilch Hippe
Cassis Sorbet

Menu vert

Aperitif Gebäck



Karamellisierte Ziegenkäse
Aprikosen Gelee, Haselnüsse, Kopfsalat Bouquet
Schalotten-Schnittlauch Dressing



Tomatenessenz
Tomaten Brunoise, Basilikum
Royale



Safranrisotto
Pak Choi
sautierte Kirschtomaten
Parmesan



Granatapfelsorbet mit Sauerkirschlikör



Kürbis Gnocchi
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

Karamellisierte Ziegenkäse

Aprikosen Gelee, Haselnüsse
Kopfsalat Bouquet, Schalotten-Schnittlauch Dressing

18

Wild-Terrine

Sauce Cumberland
Feldsalat, Waldorfsalat
Mandarinengel

15

Suppen

Kartoffelsuppe

Majoran, Gemüsebrunoise
Schinken-Speck-Stange

9

Karotten-Ingwer-Suppe

Kokosmilch, Zitronengras-Öl

9

Kraftbrühe

Flädle, 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

Blumenkohl, Erbsensprossen
Waldpilze, Schwarzer Knoblauch
Zucchini, gepickelter Kürbis

28

Waldsängers Gemüsevariation der Saison

Gratinierte Kartoffeln
Gartenkräutersauce

24

Safran-Risotto

Grüne Spargelspitzen, Waldpilzen
Sautierten Kirschtomaten, Parmesan

25

Fluss und Meer

Gratiniertes Heilbutt mit Pinienkernkruste

Wilder Brokkoli, Pilz-Risotto
Schnittlauchsauc

37

Filet vom Steinbutt

Duo von der Kartoffel
Blattspinat, Erbsen
Nage au Vin

40

Seeteufel & Jakobsmuschel

Schalotten-Spinat
Pak Choi
Wildreis-Blinis
Hummersauce

41

Dessert

Schokoladensorbet

Rumtopfrüchte
Kardamom-Schaum

12

Dessert Trilogie Waldsägmühle
aus drei hausgemachten Schlemmereien

11

Weißer Schokolade

Waldbeeren, Buttermilch-Hippe
Cassis-Sorbet

12

Pistazien Crème brûlée

Karamelleis
Aprikosen-Mandel-Brot

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