

**Menüvorschläge**

**Menüvorschläge**

**Menüvorschläge**

*Alle Preise verstehen sich inklusive der gültigen Mehrwertsteuer und pro Person!*

# Suppen

- |  |        |
|--|--------|
| 1.) Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeleinlage          | 3,20 € |
| 2.) Rinderkraftbrühe mit Griesnockern                        | 3,50 € |
| 3.) Rinderkraftbrühe mit Markklößchen                        | 3,90 € |
| 4.) Flädlsuppe<br>(Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen) | 3,90 € |
| 5.) Spargelerèmesuppe  | 4,50 € |
| 6.) Cremesüppchen vom Wald Pilz                              | 4,80 € |
| 7.) Kürbis-Karottensüppchen mit Ingwer                       | 5,20 € |

# Vorspeisen

- |  |        |
|--|--------|
| 1.) Schinkenröllchen auf Salatbrot mit Toast   | 3,90 € |
| 2.) Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken   | 4,20 € |
| 3.) Kleine Reibekuchen mit Räucherlachs  | 5,80 € |
| 4.) Geflügelcocktail im Salatbrot mit Toast  | 4,80 € |
| 5.) Blätterteigpastete mit Pfefferlingrahm   | 5,80 € |
| 6.) Gekochter Tafelspitz an Remouladensauce<br>mit frischem Baguette   | 6,80 € |
| 7.) Krabbencocktail mit kleinen Champignons<br>und bunten Partybrötchen  | 6,80 € |
| 8.) Roastbrotrollchen mit Remouladensauce<br>und Laugensalzbrötchen  | 7,20 € |
| 9.) Gemischter Fischteller<br>mit geräuchertem Forellenfilet und Lachs an<br>Sahnezerrettich und Spinat-Lachsrollchen im<br>Parmesanmantel, dazu reichen wir Toast | 7,20 € |
| nach Saison:<br>Frischer Feldsalat mit Spekeroutons an<br>Haselnußdressing   | 4,90 € |

# Hauptspeisen

- 1.) Schweinrollbraten mit Speck und Zwiebeln gefüllt und Putengesehnetzeltes mit kl. Champignons, Salzkartoffeln, Kroketten und marktfrischen Gemüseplatten 15,50 €
  
- 2.) Rinderschmorbraten mit Champignons und Schweinebraten mit Salzkartoffeln, Kroketten und marktfrischen Gemüseplatten 17,80 €
  
- 3.) Kleine Schweineschnitzel an Champignonrahm-, Pfeffersahne- und Paprikarahmsauce mit Pommes Frites, Kroketten und marktfrischen Gemüseplatten 17,80 €
  
- 4.) Kleine Schweinesteaks an Pfeffersahnesauce sowie „Schweizer Art“ mit Schinken und Käse gratiniert und Putensteaks an Kräuter-Frischkäsauce mit Lauch Pommes Frites, Kartoffeltalern und marktfrischen Gemüseplatten 20,00 €
  
- 5.) Kalbsrahmbraten an feiner Bratensauce und Hähnchenbrustfilet „Florida“ mit Früchten und Käse gratiniert, Butterspätzle, gebratene Kartoffelknirps, Kartoffeltalern und marktfrischen Gemüseplatten 21,50 €

# Hauptspeisen

- 6.) Putenschnitzel an Curryfrüchtesauce oder Gorgonzolasauce und Schweinemedallions unter einer Kräuter-Senfkruste an feiner Bratenjus, Butterspätzle, Pommes Frites, Kroketten und marktfrischen Gemüseplatten 24,00 €
- 7.) Gedünstetes Lachsfilet mit Kräutersauce auf aromatisiertem Blattspinat und kleine Rinderrouladen mit Salzkartoffeln, Bandnudeln, Speckbohnen und Blumenkohl-Broccoligemüse 26,50 €
- 8.) Schweinefilet am Stück gebraten an Champignonrahmsauce, kleine Schweinerückensteaks unter einer Mezerrettichkruste mit Kroketten, Kartoffeltalern, Butterspätzle und marktfrischen Gemüseplatten 26,50 €
- 9.) Zanderfilet an Rieslingsauce und Schweinesteaks „Holzfäller Art“ mit Champignons und Schmorzwiebeln, Pommes Frites, Butterspätzle und marktfrische Gemüseplatten 28,00 €
- 10.) Kleine Kalbssteaks „Försterin Art“ mit Pfifferlingen in Rahm, Schweinefiletmedallions „Melba“ mit ged. Pfirsich und Sc. Bearnaise, Butterspätzle, Kartoffeltalern, Pommes Frites und marktfrischen Gemüseplatten 31,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir vorab einen  
gemischten Salatteller

# Dessert

- |  |        |
|--|--------|
| 1.) Gemischtes Eis mit Sahne   | 3,50 € |
| 2.) Mandarinercreme, Herrercrème mit Rum,<br>Schokoladencerème, Himbeercreme oder<br>Joghurt-Kirsch-Creme                                  | 4,00 € |
| 3.) Vanillecreme an hausgemachter Roter Grütze   | 4,00 € |
| 4.) Vanilleeis mit Sahne, heißen Himbeeren und<br>heißer Schokoladensauce  | 4,50 € |
| 5.) Vanilleeis mit Sahne, heißen Kirschen und heißer<br>Schokoladensauce   | 4,50 € |
| 6.) Kleine Pfannkuchen mit Nuss-Nougatercreme gefüllt<br>an Schokoladensauce, Vanilleeis und Sahne   | 5,50 € |
| 7.) Panna cotta auf Mangomousse mit frischen Früchten  | 4,80 € |
| 8.) Dreierlei Mousse au chocolat<br>(dunkle und helle Mousse und Moccamousse)  | 6,50 € |
| 9.) Dessertvariation „Haus Waldesruh“<br>Schwarzwälder Kirschercreme und Walnußmousse<br>im Glas und Vanilleeis mit frischem Obst garniert | 8,50 € |
| nach Saison:<br>Vanilleeis mit Sahne und frischen Erdbeeren  | 4,90 € |

# *M*itternachtssnack's

- |  |        |
|--|--------|
| 1.) Käseigel<br>(Gouda Käsewürfel bunt dekoriert<br>dazu reichen wir frisches Baguette)                      | 2,90 € |
| 2.) Käsebrrett mit frischem Baguette<br>(verschiedene Strich – und Hartkäsestücke<br>dekoriert mit Früchten) | 3,50 € |
| 3.) Gulaschsuppe mit kleinen Partybrötchen   | 4,20 € |
| 4.) Kartoffelsuppe mit Steinpilzen<br>und kleinen Partybrötchen  | 4,20 € |