

# *Special Salate im Sommermonat Juli*

**Salat – Schwarzwaldgarten** 20,90 €  
bunte Blattsalate in Tannenhonig- Balsamicovinaigrette  
mit gebratenen Pfifferlingen und Schwarzwälder Schinken  
(1,3,5)  
*Mixed leaf salads / honey-balsamic vinaigrette /  
sautéed chanterelles / Black Forest ham*

**Forellensalat** 19,70 €  
Salat mit dreierlei Forelle – geräuchert, gebraten, Klößchen -  
mit Limetten- Haselnussdressing und korrespondierenden  
Dips (3)  
*Salad with trout (smoked, pan-fried, quenelles) / lime- hazelnut  
dressing / corresponding dips*

**Exotic – Salat** 20,10 €  
bunter Blattsalat mit gebratenen Tandori- Hühnerbruststreifen  
und frischen Früchten  
(3)  
*Mixed leaf salads / pan- fried Tandori chicken breast /  
exotic fruits*

**Chef- Salat** 17,90 €  
reichhaltiger Salat mit Schinken, Käse, Mais, Ei, Zwiebeln und  
Radieschen, dazu Gartenkräuterdressing (3,5)  
*leaf salad / ham / cheese / corn / egg / onions / radishes /  
garden herb dressing*

**Salatvariation** 18,60 €  
gemischte Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen und  
Champignons (3)  
*Mixed salad / pan- fried turkey slices / mushrooms*

**Waldblick´s – „Sünden Frieder“** 20,60 €  
Eisbergsalat mit blanchierten Zuckerschoten, frittierte  
Maultäschle, Brie, Speck, geröstete Haselnüsse, eingelegte  
rote Zwiebeln und 1000 Island Dressing (1,3,5)  
*Iceberg lettuce / blanched snow peas / deep-fried swabian pasta /  
Brie cheese / bacon / roasted hazelnuts / pickled red onions /  
Thousand Island dressing*

**zu allen Salaten servieren unser hausgemachtes  
Sauerteigbrot**

**Sie haben eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit? –  
Bitte sprechen Sie uns an**

Zusatzstoffe: 1- Phosphat, 3- Antioxidationsmittel, 4- Farbstoffe,  
5- Konservierungsstoffe