

Wir kochen für Sie: 11:30 – 13:45 / 17:30 – 20:45 Uhr

Als Aperitif empfehlen wir: **Muskattrollinger Rose Sekt** 0,1 l 4,50 €  
**alkoholfrei:** **Fine Spritz** 0,2 l 6,00 €  
**Martini Berry Floreale** 0,2 l 6,00 €

### Herbst- Menü 41,30 €

**Kürbiscremesuppe** mit gerösteten Kernen

*pumpkin cream soup | roasted seeds*

\*\*\*

gebratener **Wildschweinerücken im Speckmantel** mit Schupfnudeln und Rahmwirsing

*roasted wild boar loin | wrapped in bacon | potato pasta | savoy cabbage*

| nur das Hauptgericht 23,70 € | | *only main course* |

\*\*\*

**heiße Zimtpflaumen**

mit Vanillerahmeis und Sahne

*hot cinnamon plums | vanilla ice cream | whipped cream*

### Waldblick`s Mini - Tasters

je 4,90 €

**Kürbiscremesuppe** mit gerösteten Kernen

*pumpkin cream soup | roasted seeds*

**Camembert im Nuss- Honigmantel** auf Glühweinrotkraut

*Camembert | nut-honey coating | mulled wine red cabbage*

**Knusper – Garnele auf Linsen- Kürbisragout**

*crispy prawns | lentil- pumpkin ragout*

**Paté von der Putenleber an Portweingelée mit Apfelchip**

*Turkey liver pâté | port wine jelly | apple chips*

**gebratener Semmelknödel,** karamellisierter Apfel und Champignons á la creme

*fried bread dumplings*

## Vorspeisen:

**Schwarzwälder Tapas** 8,80 €

Teller mit Schwarzwälder Schinken und Wurstspezialitäten, dazu Bauernbrot (1,5)

*Black forest ham | sausages specialites | bread*

Für 2 Personen 14,80 €

**Carpaccio vom Rind** mit Parmesan, Toast und Butter 12,90 €

*Carpaccio of beef | parmesa | toast | butter*

**karamellierter Ziegenkäse** an Salatbouquette mit Pflaumen- Balsamico und Toast (3) 13,70 €

*caramelized goat cheese | salad bouquet | plum- balsamic vinegar | toast*

## Suppen:

**Rinderkraftbrühe** mit Wildmaultäschle 8,90 €

*Beef broth | wild raviolo*

**Kartoffel- Lauchsuppe** mit Speck- Croutons 8,10 €

*Potato- leek soup | bacon- croutons*

## Salate:

großer **herbstlicher Salatteller** mit gebratenem Hühnerbrustfilet, Kürbis- Birnenchutney, Walnussdressing und Brot (3) 19,70 €  
*lettuce | walnut dressing | fried chicken breast | pumpkin- pea- chutney | bread*

## Salatvariation

gebratene Putenbruststreifen, Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Gurken auf knackigen Blattsalaten mit Brot (3) 18,60 €  
*fried strips of turkey breast | mushrooms | tomatoes | onions | cucumbers | lettuce | bread*

## Salat von Land und Meer

Blattsalate mit Tomaten, Roastbeef und Garnelen und pochiertem Ei (3) 24,80 €  
*Leaf salad | tomato | roast beef | shrimps*



## vegan / vegetarische Gerichte:

**Serviettenknödel mit Waldpilzen à la creme** überbacken, dazu bunter Salatteller (3) 19,20 €  
*Napkin dumplings | forest mushrooms cream sauce | side salad*

**Kürbisschnitzel** mit Kräuterschmand und Süßkartoffelpommes 16,70 €  
*pumpkin | sweet potato fries | herb sour cream*

## Fischgerichte:

**Duett von Lachs und Wolfsbarsch** an Safransoße mit Spinat und Nudeln 23,80 €  
*Sea bass | salmon | saffron sauce | pasta | spinach*

**gebratenes Zanderfilet auf Paprika – Rahmkraut mit Butterkartöffe** 22,10 €  
*grilled pike perch | pepper – cabbage | potatoes*

## Hauptgerichte:

<b>Schwabenpfännle</b>	23,80 €
Medaillons vom Schweinelendchen und Putenbrust an Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller (3) <i>pork medaillons   turkey brest   chantarelle cream sauce   homemade Spätzle   side salad</i>	
<b>Cordon Bleu</b> vom Schwein mit Bratensoße, Pommes Frites und buntem Salatteller (3) <i>breaded Cordon Bleu   filled with ham and cheese   french fries   side salad (3)</i>	20,50 €
<b>Puten – Pilzrahmgeschnetzeltes</b> im Reising mit buntem Salatteller (3) <i>Turkey – Mushroom cream slices   rice ring   side salad</i>	19,40 €
<b>Hackfleischbällchen</b> an Champignons à la creme im Nudelnest <i>minced meat balls   mushroom cream sauce   pasta</i>	17,20 €

## Wildgerichte:

<b>Wildgulasch St. Hubertus</b>	19,20 €
mit Serviettenknödel und Romanesco- Röschen <i>Venison goulash   napkin dumplings   Romanesco</i>	
<b>Hirschrückensteak</b> , rosa gebraten mit Steinpilzsoße, hausgemachten Spätzle und Rotkraut Venison saddle steak   porcini mushroom sauce   homemade spaetzle   red cabbage	25,70 €
<b>Rotkohlwickel gefüllt mit Wildbrät</b> an Mirabellenjus mit Kartoffel- Kürbisstampf <i>Red cabbage roll filled with vension roast   Mirabelle plum jus   potato- pumpkin mash</i>	18,90 €

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

**Do you have an allergy or food intolerance ? - Please contact us**

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