

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: Martini Berry Floreal 0,2 l | 6,00 €

Gourmet- Menü 50,30 €

gratinierter Ziegenkäse
im Salatkranz mit Pflaumenreduktion (3)
goat cheese | salad | plum reduction

Lammhüftsteak
auf Ratatoillegemüse
mit Rosmarinkartoffeln
*Lamb rumpsteak rararaille vegetables |
rosemary potatoes*

| nur das Hauptgericht 29,20 € |
| only main course |

Orangen – Creme – Bruleé
mit Cookie – Eis
*Orange cream Bruleé
with cookie ice cream*

Hausmannskost- Menü 36,90 €

**Kraftbrühe mit
Bärlauch - Grießnocken**
Beef broth | wild garlic- semolina dumplings

Schweinemedailons im Speckmantel
auf Cognac – Peffersöße
mit hausgemachten Spätzle
und buntem Salatteller
*medailons of Pori | bacon | cognac – pepper
sauce | spätzle | salad*

| nur das Hauptgericht 20,90 € |
| only main course |

Orangen – Creme – Bruleé
mit Cookie – Eis
*Orange cream Bruleé
with cookie ice cream*

Waldblick`s Mini - Tasters

je 4,50 €

im **Pankoteig** ausgebackene **hausmacher Maultasche** auf Tomatensalat
homemade swabian pasta | baked in panko dough | tomato salad

Karotten- Ingwersüppchen mit Sahnehaube
carrot – ginger soup | cream

gratinierter Ziegenkäse auf Toast mit Pflaumenchutney
gratinated goat cheese | toast | plum chutney

Hähnchenspieß im Sesammantel an süß- scharfem Dip
turkey | sesame crust | sweet- spicy dip

Spieß mit **Melone** und **Schwarzwälder Schinken**
melon | black forest ham

Vorspeisen:

Schwarzwälder Tapas 8,80 €
Teller mit Schwarzwälder Schinken und Wurstspezialitäten, dazu Bauernbrot (1,5)
Black forest ham | sausages specialites | bread

Forellen – Ceviche mit Limette mit Blattsalaten, Kirschtomaten,
Toast und Butter 10,10 €
Trout – Ceviche | lime | leafy leafes | cherry tomatoes | toast | butter

Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Toast und Butter 12,90 €
Carpaccio of beef | parmesa | toast | butter

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Bärlauch Grießnocken 8,30 €
Beef broth | wild garlic – semolina dumplings

Karotte- Ingwercremesuppe mit Sahnehaube 7,20 €
carrot – ginger cream soup

Salate:

Salat „Nizza“ mit Tomaten, Gurken, Oliven, Thunfisch, Ei auf knackigen Blattsalaten mit Brot 16,80 €
salad Nice | tomatoes | cucumbers | olives | tuna | Egg | lettuce | bread

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

April – Salat
bunter Salat mit Rote Beete, Fetawürfeln, gebratener Hühnerbruststreifen und Brot 18,90 €
salad with beetroot, feta cubes, fried chicken breast strips and bread



vegan / vegetarische Gerichte:

Serviettenknödel mit Pilzrahmsoße überbacken, bunter Salatteller 19,70 €
napkin dumplings | mushroom cream sauce | salad

Gemüse – Kartoffelrösti mit Champignons und Kichererbsen in cremesauce 14,70 €
Vegetables – potato rösti with mushrooms and chickpeas in creamsauce

Hauptgerichte:

Schwabenpfännle 23,80 €

Medaillons vom Schweinelendchen und Putenbrust an Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller (3)

pork medaillons | turkey brest | button mushrooms cream sauce | homemade Spätzle | side salad

Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensoße, Pommes Frites und buntem Salatteller (3) 20,50 €

breaded Cordon Bleu | filled with ham and cheese | french fries | side salad(3)

Puten – Pilzrahmgeschnetzeltes im Reising mit buntem Salatteller (3) 19,40 €

Turkey – Mushroom cream slices | rice ring | side salad

Rumpsteak 300 g an Balsamicojus mit Blumenkohlcrumble und Dauphine Kartoffeln 30,80 €

beef rump steak | balsamico sauce | cauliflower crumble | dauphine potatoes

hausgemachte **Kalbs – Bärlauchmaultaschen** auf Zwiebelsoße mit gerösteten Brösel und buntem Salat(3) 19,70 €

homemade veal and wild garlic dumplings | onion sauce | salad

Putentost mit Putenmedaillon auf Schinken und Toast, mit Käse überbacken 15,50 €

toast | turkey medaillon | ham | cheese

Lammkeulenbraten anThymianjus mit Rosmarinkartoffeln und Ratatoillegemüse 27,80 €

Roast leg of lamb | Thyme jus | rosemary potatoes | raratoille vegetables

Fischgerichte:

Forelle Müllerin an Zitronenbutter mit Petersilienkartoffeln 22,80 €

Trout | lemon butter | boiled parsley potatoes

Duett von Lachs und Wolfsbarsch an Safransoße mit Spinat und Nudeln 26,60 €

Sea bass | salmon | saffron sauce | pasta | spinach

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