

Abendmenü Montag



=Waldküche V =Vegan

APERÓ

Wein&Tonic

Weißwein-Cuvée | Tonic Water | Orangenscheibe | 7,50 €

Aromatische Cuvée mit spritzigem Tonic Water

Ihre Vorspeisenauswahl:



Geräucherte Entenbrust | Ziegenkäsecreme |
kandierte Walnüsse | Preiselbeersauce | Rucola A, C, G, H

oder

VBuchweizen-Blini | Kichererbsen-Hummus |
Preiselbeersauce | Rucola

Ihre Suppenauswahl vom Buffet:



Kartoffel-Gemüse-Suppe

oder

V Fenchel-Curry Suppe

Salatauswahl vom Buffet H, i, J

Alle Speisen, die Sie sich beim Buffet holen können, servieren wir
Ihnen gerne auf Wunsch auch an den Tisch

Unsere Weinempfehlung

2018er Nebbiolo QbA trocken
Laufener Altenberg Nr.5 WG
Laufen Markgräflerland
0,75l à 45,00 €

2020er Muskateller Kabinett,
trocken,
WG Sasbach Kaiserstuhl
0,75 l à 33,00 €

5-Gang Weinbegleitung € 30,- p.P.
Als Zwischengang: Hausgemachtes Sorbet mit Secco € 7,70

Ihre Hauptgangauswahl:

Gebratenes Lammfilet | Brennessel-Panade |
Thymian-Sauce | Bunttes Gemüse |
Süßkartoffel-Creme A, C, G

oder

Medaillons von der Pute | Parmesan-Kräuter-Chip |
Trüffelrahm-Sauce | Bunttes-Gemüse | Tagliatelle

oder

Gebratenes Saiblingsfilet | Senfkaviar |
Hummer-Buttersauce | Bunttes-Gemüse |
Tagliatelle B, D

oder

V Pfeffersteak | Basilikumsauce
Wok-Gemüse | Süßkartoffel-Creme A, F, I

Ihre Dessertauswahl:



Schokoladen-Mousse | Minze |
Ananas-Mango-Salat A, C, H, e

oder

V Chia-Vanille-Pudding | Ananas-Mango-Salat F, 8

Unsere Digestif Empfehlung

Blutwurz | Hausbrennerei Penninger | 50%vol
2 cl | 3,50 €

**Lassen Sie den Abend ab 21.00 Uhr in unserer Hubertus-Lounge bei
Schwarzwälder Käse (bei der Halbpension inbegriffen),
hausgemachten Cocktails, regionalen Spirituosen & mehr ausklingen**

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend
und einen guten Appetit.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne!
Ihre Familien Albiez & Bock mit dem Gastro-Team

Abendmenü Dienstag



= Waldküche V = Vegan

APERÓ

Riesling Cocktail

Vinalis Traubenlikör | Sekt trocken | Trauben 6,80 €

Ihre Vorspeisenauswahl vom Buffet:



Vitello Tonnato | Tomatensalat | Kapern

Gebratene Hähnchenbrust A, C, D

oder

Veganer Obazda aus Sonnenblumenkernen | Cocktail-Sauce |

Rote Zwiebel | Mediterrane Frittata A, F

Ihre Suppenauswahl vom Buffet:

V Staudensellerie-Cremesuppe |

oder



V Asiatische Gemüsebrühe | Glasnudeln | Pilze A, I

Salatauswahl vom Buffet H, i, J

Alle Speisen, die Sie sich beim Buffet holen können, servieren wir Ihnen gerne auf Wunsch auch an den Tisch!

Unsere Weinempfehlung

2020 "Backsberg" Pinotage

trocken

Backsberg Estate Cellars

Paarl, Südafrika

0,75 l à 36,00 €

und

Grauer Burgunder „716“

QbA trocken

Winzerhof Ebringen

Markgräflerland

0,75 l à 26,50 €

5-Gang Weinbegleitung € 30,- p.P.

Als Zwischengang: Hausgemachtes Sorbet mit Secco 7,70 €.



Ihre Hauptgangauswahl:

Wildschweinerücken | Haselnuss-Panade |
Stachelbeer-Sauce | Bohnen-Gemüse |
Servietten-Knödel A, C, G, I, E

oder

Geschmortes Weiderindbäckle | Granatapfel-Sauce |
Bohnen-Gemüse | Servietten-Knödel A, G, I, K, H

oder

Gebratenes Zanderfilet | Portweinsauce |
Zuckerschoten-Gemüse | Safran-Reis A, C, D

oder

✓ Berglinsencurry | Tempeh |
Ananas-Tempura | Kokos-Rosmarin-Sauce A, F, H, I, E

Ihre Dessertauswahl:

Cassissorbet | Amaretto-Joghurt-Sauce |
Rhabarbersüppchen G, H

oder

✓ Veganes Avocado-Heidelbeer-Mousse |
Dattel-Energiebällchen A, G, F

Unsere Digestif-Empfehlung

Grappa di Barolo | 2 cl | 4,50 €

**Lassen Sie den Abend ab 21.00 Uhr in unserer Hubertus Lounge bei
Schwarzwälder Käse (bei der Halbpension inbegriffen),
hausgemachten Cocktails, regionalen Spirituosen & mehr ausklingen**

**Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend
und einen guten Appetit!
Bei Allergien & Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne!**

Ihre Familien Albiez & Bock mit dem Gastro-Team

Abendmenü Mittwoch

 = Waldküche \checkmark = Vegan

APERÖ

Riesling Cocktail

Vinalis Traubenlikör | Sekt trocken | Trauben | 6,80 €

Ihre Vorspeisenauswahl:

 Wildschinken |

geräuchertes Saiblingsfilet | Pfifferlingssalat z, i
oder

Hausgemachtes \checkmark Veganer Sushi |

Wasabi-Erbesen-Creme | Pfifferlingssalat

Ihre Suppenauswahl vom Buffet:

Kraftbrühe vom Rind | Flädle | Gemüsestreifen A, C, H, i
oder

\checkmark Gartenkräuter-Suppe

Salatauswahl vom Buffet H, J, i

Alle Speisen, die Sie am Buffet holen können, servieren wir
Ihnen auch gerne auf Wunsch an den Tisch!

Unsere Weinempfehlung

2020 "Backsberg" Pinotage
trocken
Paarl Südafrika
0,75 l à 36,00 €

und

2022 Grauer Burgunder
„716“, trocken, Winzerhof
Ebringen Markgräflerland
0,75 l à 26,50 €

5-Gang Weinbegleitung € 30,- p.P.

Als Zwischengang: Hausgemachtes Sorbet mit Seco 7,70 €

Ihre Hauptgangauswahl vom Buffet:

Hauptgänge:

- Tranche vom Färsen-Rind | Jus i
- Rehragout | Preiselbeeren H, i
- Rotfleischige Schwarzwaldforelle |
Riesling-Trauben-Sauce D, G, i
- ✓ Kräuter-Tofu | Mediterranes Gemüse |
- ✓ Rucola-Walnuss-Dip A, E, H, i

Beilagen:

- ✓ Dreierlei Rüben-Gemüse
- ✓ Kohl-Gemüse
- ✓ Mediterrane Kartoffeln
- ✓ Schupfnudel
- Hausgemachte Spätzle A, C, i, G

Ihre Dessertauswahl:



- Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas A, C, H
oder
- ✓ Schokoladen-Chili-Tonka-Mousse | Himbeere A, G

Unsere Digestif Empfehlung:

Grappa di Barolo | 2 cl | 4,50 €

**Lassen Sie den Abend ab 21.00 Uhr in unserer Hubertus-Lounge bei
Schwarzwälder Käse (bei der Halbpension inbegriffen),
hausgemachten Cocktails, regionalen Spirituosen & mehr ausklingen**

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend
und einen guten Appetit.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne!
Ihre Familie Albiez & Bock mit dem Gastro-Team

Abendmenü Donnerstag



= Waldküche V = Vegan

APERERO

Campari Soda/Orange

Campari | Soda/Orangensaft | Orangenscheibe

5,60 € / 5,90 €

Ihre Vorspeisenauswahl:



Hausgemachte Wildterrinen | Mango-Chutney |

Wildkräuter-Salat A, C, H, G

oder

V Kohlrabi-Ravioli | Hanf-Kräuter-Pesto |

Hanf-Tomaten-Pesto | Zucchini-Rolle | Wildkräuter-Salat

Ihre Suppenauswahl vom Buffet:

V Karotten-Ingwer-Suppe

oder

V Zitronengras-Creme-Suppe

Sommerliche Salatauswahl vom Buffet: H, i, J

Alle Speisen, die Sie am Buffet holen können, servieren wir Ihnen auch gerne auf Wunsch an den Tisch!

Unsere Weinempfehlung

2022er Syrah „Lärchengässle“

QbA trocken Barrique

Weingut Franz Herbst

Kirchhofen Markgräflerland

0,75 l à 27,00 €

und

2021er Laufener

Sauvignon Blanc

QbA, trocken

Auggener Schäf

0,75 l à 26,50 €

5-Gang Weinbegleitung € 30,- p.P.

Als Zwischengang: Hausgemachtes Sorbet mit Secco € 7,70

Ihre Hauptgangauswahl:



Saltimbocca vom Qualivo Schweinerücken |
Schwarzwälder-Schinken | Salbei |
Peperonata | Rosmarin-Kartoffel-Gratin A, C

oder

Gebratener Lamm-Rücken | Auberginencreme
Schalotten-Honig-Sauce | Peperonata |
Rosmarin-Kartoffel-Gratin G

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet | Gebratene Garnele |
Kräuter-Sauce | Peperonata |
Bandnudeln A, G, i

oder

V Curry-Risotto | Dörr-Tomaten | Kimchi |
Gebackene Kichererbsen A, i

Ihre Dessertauswahl:

Grieß-Flammerie | marinierte Erdbeeren | Minze A, C, G, E
oder

V Erdbeersorbet | Rhabarber-Süppchen | Minze

Unsere Digestif Empfehlung:

Schwarzwälder Honigschnäpsle | 35%vol
2 cl | 3,50 €

Lassen Sie den Abend ab 21.00 Uhr in unserer Hubertus-Lounge bei
Schwarzwälder Käse (bei der Halbpension inbegriffen),
hausgemachten Cocktails, regionalen Spirituosen & mehr ausklingen

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend
und einen guten Appetit.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne!

Ihre Familie Albiez & Bock mit dem Gastro-Team

Abendmenü Freitag



= Waldküche V= Vegan

APERÓ

Ramazzotti Rosato Mio

Ramazzotti Rosato | Secco | Basilikum | 7,50 €

Ihre Vorspeisenauswahl vom Buffet:

Geflügelgalantine | Couscous | Qualivo-Schweinefilet |

Würz-Panna-Cotta | Citrus-Chutney A, h, C, G

oder

V Karotten-Lachs | Tofu-Ecken | Couscous |

Anti-Pasti-Auswahl A, H, K, M

Ihre Suppenauswahl vom Buffet:



V Rote-Linsen-Kokos-Suppe F, h, I

oder

V Pfifferling-Creme-Suppe F, I

Salatauswahl vom Buffet H, i, J

Alle Speisen, die Sie am Buffet holen können, servieren wir Ihnen auch gerne auf Wunsch an den Tisch!

Unsere Weinempfehlung:

2020er Sasbacher „Rote Halde“
trocken WG Sasbach
Kaiserstuhl
0,75 l à 32,00 €

2022er Riesling
QbA trocken
Oberkircher Winzer
0,75 l à 26,50 €

5-Gang Weinbegleitung € 30,- p.P.

Als Zwischengang: Hausgemachtes Sorbet mit Secco € 7,70

Ihre Hauptgangauswahl:



Medaillons aus der Rehkeule | Heidelbeersauce |
Walnüsse | Pak-Choi | Kräuter-Kartoffelstampf i, A, H

oder

Gebratene Maispoularde | Rosmarin-Jus |
Basilikum-Pesto | Pak-Choi | Tomaten-Polenta i, A, H

oder

Gebratenes Filet von der Schwarzwaldforelle |
Bete-Gemüse | Tomaten-Polenta A, C, D, I

oder

✓ Quinoa-Gemüseküchle | Vegane Jus |
Ratatouille | Kräuter-Kartoffelstampf A, f, i, k, h

Ihre Dessertauswahl:



Tiramisu | Walderde | Himbeere A, C, H
oder

✓ Schwarzwälder Kirsch-Dessert F

Unsere Digestif Empfehlung:

Waldrausch | Tannenzapfenlikör | 50%vol
2 cl | 5,90 €

**Lassen Sie den Abend ab 21.00 Uhr in unserer Hubertus-
Lounge bei Schwarzwälder Käse (bei der Halbpension
inbegriffen), hausgemachten Cocktails, regionalen Spirituosen
& mehr ausklingen.**

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend
und einen guten Appetit.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne!

Ihre Familie Albiez & Bock mit dem Gastro-Team

Abendmenü Samstag



= Waldküche V = Vegan

APERÓ

Kir Royal „Waldhotel“

Crème de Cassis | Crémant | 7,60 €

Ihre Vorspeisenauswahl:



Gemüse-Quiche | Wachtelbrust |
Kräuterseitling | Zwetschgen-Essig-Lack A, C, G, I

oder

V Avocado-Fruchtsalat |
Kerne | Sprossen

Ihre Suppenauswahl vom Buffet:

Feine Knoblauch-Cremesuppe | Schübling 5, F, G, I

oder

V Blumenkohl-Curry-Suppe

Salatauswahl vom Buffet H, I, J

Alle Speisen, die Sie am Buffet holen können, servieren wir
Ihnen auch gerne auf Wunsch an den Tisch!

Unsere Weinempfehlung:

2020er Shiraz
trocken
Koonunga Hill,
Australien
0,75 l à 38,00 €

und

2022er Weißer
Burgunder trocken
Wittlinger Steingässle
Weingut Ernst
0,75l à 26,50 €

5-Gang Weinbegleitung € 30,- p.P.

Als Zwischengang: Hausgemachtes Sorbet mit Secco € 7,70

Ihre Hauptgangauswahl:



Ragout vom Wildschwein | Pfifferlinge |
beschwipste Kirschen | Mandel-Brokkoli |
Herzogin-Kartoffeln

oder

Tranche vom Kalbsrücken |
Pfifferling-Rahmsauce | Mandel-Brokkoli |
Herzogin-Kartoffeln

oder

Lachsfilet | Bergkräuter-Crunch | Safran-Sauce |
Zucchini | Paprikareis ^{B, C, D, H}

oder

✓ Süßkartoffelgnocchi-Pilz-Pfanne |
Mandel-Brokkoli | Nuss-Parmesan ^{A, F, I, H}

Ihre Dessertauswahl:



Hausgemachtes Tonkabohnen-Eis |
Schoko-Nuss-Brownie ^{A, C, H}

oder

✓ Rübli-Küchle | Minz-Frosting |
Holunderblüten-Panna-Cotta ^A

Unsere Digestif Empfehlung:

Carlos I. Solera Grand Reserva | 2 cl | 5,80 €

**Lassen Sie den Abend ab 21.00 Uhr in unserer Hubertus-Lounge
bei Schwarzwälder Käse (bei der Halbpension inbegriffen),
hausgemachten Cocktails, regionalen Spirituosen & mehr
ausklingen.**

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend
und einen guten Appetit.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne!

Ihre Familie Albiez & Bock mit dem Gastro-Team

Abendmenü Sonntag

 = Waldküche V= Vegan

APERÓ

Mr. Mirtillo

Heidelbeerlikör | Bitter Lemon | Limette | 8,50 €

Ihre Vorspeisenauswahl vom Buffet:

Variation von kalten Köstlichkeiten

Ihre Suppenauswahl vom Buffet:

 Waldpilz-Consommé
oder

V Paprika-Suppe

Salatauswahl vom Buffet H, i, J

Alle Speisen, die Sie am Buffet holen können, servieren wir Ihnen auch gerne auf Wunsch an den Tisch!

Unsere Weinempfehlung:

2021er Barbera del Monferrato
Bricco Mondalino
Weingut Gaudio
Superiore
0,75 l à 39,00 €

und

2020er Sauvignon Blanc
„S“ Weingut Andreas
Engelmann, Ebringen
0,75l à 39,00 €

5-Gang Weinbegleitung € 30,- p.P.
Als Zwischengang: Hausgemachtes Sorbet mit Secco € 7,70

Ihre Hauptgangauswahl:



Medaillon vom Hirschrücken | Bergkräuter-Pesto |
Johannisbeeren-Pfeffer-Sauce | Karotten-Gemüse |
hausgemachte Spätzle A, G, H, I

oder

Medaillons vom Qualivo-Schwein | zweierlei Saucen |
Karotten-Gemüse | hausgemachte Spätzle A, G, H, I

oder

Gebratenes Doradenfilet | Rote Bete-Kokos-Sauce |
Lauch-Gemüse | Thymian-Polenta D, G, H

oder

✓ Buchweizen-Crêpes | Rahm-Pfifferlinge |
Kirschtomaten | Pinienkerne

Ihre Dessertauswahl:



Hausgemachtes Minz-Erdbeer-Parfait |
Waldbeersüppchen

oder

✓ Schokoladeneis | Vanillesauce | Waldbeersüppchen

Unsere Digestif Empfehlung:

Apfelbrand | Hausbrennerei Arno Bader,
Ihringen am Kaiserstuhl | 2 cl | 3,80 €

**Lassen Sie den Abend ab 21.00 Uhr in unserer Hubertus-Lounge
bei Schwarzwälder Käse (bei der Halbpension inbegriffen),
hausgemachten Cocktails, regionalen Spirituosen & mehr
ausklingen.**

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend
und einen guten Appetit.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne!

Ihre Familie Albiez & Bock mit dem Gastro-Team