

## Vorspeisen / Suppen

\*Herbstlicher - Beilagen Salat  
mit Sprossen<sub>J,ü,N</sub>  
€ 5,90

\*Gebratenes Reh- Filet auf Zwetschgen- Chutney,  
marinierte Pfifferlinge und Babysalat<sub>J,N</sub> € 11,80

„Waldhotel Starter de Luxe“<sub>H,J,M,K</sub>  
- karamellisierter Ziegenkäse auf Feigen- Senf Dip  
- Jakobsmuschel auf Algensalat  
- Kürbissüppchen im Weck Glas  
mit Herbsttrüffel aus Umbrien  
€ 15,80

Vegane „Kürbis Ravioli“ mit Zweierlei  
Walnuss- Hanf- Pesto gefüllt, umlegt mit Pfifferlingen  
und Kastanien<sub>G</sub> € 9,80

\*Rahmsüppchen vom Hokaido Kürbis  
mit Kernen und Kürbis Öl<sub>H</sub> € 6,80

„Notschrei Bouillabaisse“  
mit verschiedenen Edelfischfilets, Meeresfrüchte  
und Saison Gemüse<sub>D,M</sub> € 9,80

\*Wild Kraftbrühe mit Steinpilzmaultäschle  
und Marsala<sub>A,C,ü</sub> € 7,60

## Fisch Gerichte

„Lachs Titanic“<sup>B,D,H</sup>

Lachswürfel und Riesengarnele auf Zucchini, grüne  
Currysauce und Reistimbale € 21,90

\*Variation von der heimischen Forelle rot & weiß,  
in Riesling- Sahnesauce mit Trauben und Walnüssen  
gedünstet, Pilaw- Kräuterreis und Beete<sup>B,H,G</sup> € 19,80

## Fleisch Gerichte

\*Qualivo Schweinerücken Schnitzel, natur gebraten,  
Pfifferlinge á la cremé, Jus und hausgemachte Spätzle  
<sup>A,C,H,U</sup> € 18,90

\*Medaillons vom Qualivo- Schweinefilet unter  
der Gartenkräuter- Kruste, zwei Saucen, Gemüse vom  
Freiburger Markt und Kartoffelgratin<sup>H,U,A,C</sup> € 21,90

\*Barberie- Entenbrustfilet rosa gebraten, Orangen-  
Pfeffersauce, getrüffelter Rahmwirsing und  
Polenta Herzchen<sup>H,A</sup> € 23,80

„Überraschungs- Steak Potpourri“,  
3 verschiedene kleine Steaks auf scharfer Erdnuss-  
Kokosmilchsauce, Wok Gemüse und geröstete Kartoffeln  
<sup>H,U</sup> € 23,80

\*Rinderfiletsteak, Jus, Portwein- Schalotten,  
Wok Gemüse und Sellerie- Kartoffelstampf<sup>U,H</sup> € 34,90

## Jagd Saison

\*Rehragout aus heimischer Jagd, Maronen,  
Preiselbeerbirne, Würzrotkohl und  
hausgemachte Spätzle A,C € 21,80

\*Medaillons vom heimischen Rehrücken, Wild Jus,  
Zwetschgen Chutney, Maronen, Preiselbeerbirne,  
getrüffelter Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle  
H,A,C € 34,80

## Vegane Gerichte

\*Kürbisschiffchen mit Aromaten gebacken, Kastanien,  
Sellerie- Kartoffelstampf und fruchtige Sauce i € 17,60

\*Kürbis- Apfelgoulasch mit Walnusstopping  
und Quinoa g € 16,90

## Pasta, Pasta.....

Basilikum- Tagliatelle mit Kürbis- Tomaten Bolognese  
und gehobelter Herbst- Trüffel aus Umbrien A,C € 16,80

\*Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen in  
Kräuter- Sahnesauce A,C,H € 17,80

## Unsere Vesperkarte

von 11.00 bis 21.30 Uhr

Rahmsüppchen vom Hokaido Kürbis  
mit Kernen und Kürbis Öl<sup>H</sup> € 6,80

Herbstsalatauswahl<sup>J,I,N</sup> mit \*Qualivo Schweinekotelett  
oder gebratene Lachsforelle € 16,90

\*Tagliatelle mit „Bolognese“ vom Schwarzwald  
Rehbock und Preiselbeeren<sup>A,C,U</sup> € 12,80

\*1 Paar Wildschweinbratwürstle  
mit Wachholderpreiselbeersauce und  
badischen Knöpfe<sup>A,C,U</sup> € 13,80

Badische Käseknöpfe  
mit einem gemischten Blattsalat<sup>A,C,N</sup>  
€ 12,90

Vegane Pasta  
mit Kräuter Pesto, Herbstgemüse,  
Minitomaten und Rucola<sup>A</sup> € 12,90

\*Truthahnsteak oder Qualivo Schweinerückensteak mit  
Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes Frites<sup>A,H</sup>  
€ 16,50

\*Entrecote mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter  
und Pommes Frites<sup>A,H</sup> € 23,80

Herbstlicher- Beilagen Salat  
mit Sprossen<sup>J,I,N</sup>  
€ 5,90

Wurstsalat mit oder ohne Käse  
und Brot<sup>A,H,N</sup> € 10,80

„\*Waldhotel Vesperbrett“  
mit Hausmacher Wurst, Schwarzwälder Schinken,  
reich garniert<sup>S</sup> € 12,80