

## Vorspeisen / Suppen

\*Sommer- Beilagen Salat <sup>H,J,N</sup>  
€ 5,90

Exotischer Berglinsensalat mit Kalbsbriesle und  
gebratenen Wachtelbrüstchen <sup>B,N</sup> € 12,80

\*Sandwich mit gebeiztem Saiblings Filet, Avocado,  
Rucola, Flusskrebs und Honig Senf-Dip <sup>A,D,B,N</sup>  
€ 10,90

Rahmsüppchen von Pfifferlingen mit  
Gartenkräutern <sup>H</sup> € 7,80

Kokos- Currysüppchen mit Forelle, Gemüsestreifen  
und Gambaspieße <sup>H,B,D</sup> € 9,80

## Fisch Gerichte

\*„Forellen- Saiblings Gratin“  
Filet von Forelle und Saibling an Gemüsenüdele,  
mit Holunderblütensabayon gratiniert <sup>A,C,D</sup> € 19,80

Lachsmedaillons und Flusskrebs an  
Kokos- Currysauce, Wok Gemüse und Basmatireis <sup>B,D,H</sup>  
€ 21,80

## Fleisch Gerichte

*\*Qualivo Schweinerückenschnitzel Natur gebraten,  
Pfifferlinge a la Creme und hausgemachte Spätzle <sup>A,C,H,i</sup>*  
€ 18,90

*\*Saltim Bocca von der Kalbshüfte mit Salbei und  
Parmaschinken gebraten, französischer Gemüsemix  
und mediterrane Kartoffeln <sup>i</sup>* € 21,90

*Lammrücken und Kalbsbriesle an Portwein-  
Rosmarinjus, Pak Choi und geröstete Polenta <sup>i</sup>*  
€ 24,80

*\*Filetsteak vom heimischen Jungbullen,  
geröstete Kräuterseitlinge, Sommergemüse  
und Kartoffelgratin <sup>H,i</sup>*  
€ 31,80

## Vegetarische/ Vegane Gerichte

*Kräuterrahm- Pfifferlinge mit Spinatknödeln  
und Nusstopping <sup>A,C,H,G</sup>* € 15,80

*Vegane Polenta Schnitte mit Pfifferling Füllung  
und Sommergemüse umlegt* € 15,90

*Kräuterseitling und Zucchini im Kichererbsen  
Teig gebacken, Blattspinat, Tomatensugo  
und Basmatireis* € 16,90

## Veganes Frühlingmenü

Zucchinirollchen mit Auberginen- Tatar und  
Wildkräutersalat € 7,50

oder

Pfifferling- Kräutersuppe € 7,50

\*\*\*\*

Kräuterseitling und Zucchini im Kichererbsen  
Teig gebacken, Blattspinat, Tomatensugo  
und Basmatireis € 16,90

\*\*\*\*

Avocado- Heidelbeermousse  
mit Gartenbeeren € 7,80

Menüpreis € 29,80

## Unsere Dessert Empfehlung

Crème Brûlée mit Cassis Sorbet  
und Früchtedekor c,H € 7,50

Zweierlei von der Erdbeere, als Salat und Sorbet € 5,80

Avocado- Heidelbeermousse  
mit Gartenbeeren € 7,80

„Sommer Hochstaber“ Gartenbeeren Eierlikör,  
Schokoladen Mousse, Minzblättchen und Pistazien,  
im Glas angerichtet c,G,H € 7,90

Veganes Schoko-Maca- Küchle mit rotem Beerensorbet  
und marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer A € 7,90

*Unsere Vesperkarte* von 11.00 bis 21.30 Uhr

*Teller Kartoffel Gemüsesüppchen mit Croutons  
und Brot* <sup>H,U</sup> € 6,80

*Tagliatelle mit Wildbolognese und Preiselbeeren* <sup>A,C,U</sup>  
€ 12,80

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

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

*Vegane Pasta  
mit Bärlauch Pesto, Frühlingsgemüse,  
Minitomaten und Rucola* <sup>A</sup> € 13,90

*Truthahnsteak oder Qualivo Schweinerückensteak mit  
Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes Frites* <sup>A,H</sup>  
€ 17,90

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

*Tellerrösti mit Kochschinken, Tomaten und Mozzarella  
überbacken, Basilikum Pesto* <sup>3,H</sup>  
€ 10,80

*Sommer- Beilagen Salat* <sup>H,J</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>5</sup> € 12,80

Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.  
Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

## *Unsere „Salat- Gourmet Kombinationen“*

*Sommersalate mit gebratener  
Maispoulardenbrust  
und geröstete Wassermelone € 15,90*

*Sommersalate mit gebratenem  
Saiblings Filet, Meeresfrüchte und gekühlte  
Gazpacho <sub>B,D</sub> € 16,90*

*Sommersalate mit gerösteten  
Rinderfiletspitzen und Pfifferlinge € 17,80*

*Veganer Sommersalat mit Früchten,  
Avocado und marinierte Tofu Würfel <sub>F</sub>  
€ 14,90*