




VORSPEISEN

CARPACCIO VON ROTEN & GELBEN RÜBEN
Mizuna Salat, Ziegenkäse-Flan 13.50

STELLEN SIE IHREN EIGENEN SALAT ZUSAMMEN

WALDHOTEL SALAT

Gemischter Salat, Tomaten, Avocado, Spargel  11.50
4 gegrillte Black Tiger Prawns 26.50
Gegrilltes Wolfsbarschfilet 140 g. 27.50
Geröstetes Rinder Striploin 180 g. 29.50

CAESAR SALAT

Rinderfiletstreifen 180 g. 31.50
Poulardenbrust 180 g. 19.50

GEPFEFFERTES TATAKI VOM RINDERFILET

Sellerie Tagliatelle, getrüffelte Blumenkohl-Mousseline 18.50

ALASKA KÖNIGSKRABBE, AVOCADO & TOMATEN SALSAS

Rote Paprika-Coulis 19.50

IN ZITRONE MARINIERTE PALMHERZEN

Wakame Seetang, Sobanudel Salat, Gurke, Apfel-Sesamdressing  16.50

SUPPEN

DUETT VON WEIßEM SPARGEL-CAPPUCCINO

und Parmesan-Prosciutto-Kraftbrühe mit Blätterteigkruste 11.50

CREMIGE SELLERIESUPPE

Trüffel, Olivenöl  9.50

WALDHOTEL GAZPACHO ANDALUZ

Oliven-Crostini, Manchego, Pata Negra 9.50



FISCH & MEERESFRÜCHTE

DUETT VON GEBRATENEM SEETEUFEL UND GARNELEN Fettuccine nero di Seppia, Kirschtomaten, Rucola	37.50
TRANCHE VOM WOLFSBARSCH Pak Choi, Selleriepüree	35.50
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN Pancetta-Fondant-Kartoffeln, Zucchini-Mousse, Balsamicojus	37.50

FLEISCH

GLASIRTER KALBSRÜCKEN, HOCHRIPPEN PRALINE Bohnen-Casserole, Maispüree	35.50
LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE Frühlingsgemüse, knusprige Kartoffeln	33.00
GERAUCHTE TRANCHE VOM RINDERFILET Austernpilze, Gruyère Kartoffelgratin, Morcheljus	36.50



WALDHOTEL KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALBSRÜCKEN Kartoffel-Gurkensalat	27.50
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN handgeschabte Spätzle, Gemüse garnitur	28.50
KALBSLEBER IN THYMIANBUTTER GEBRATEN Ackerbohnen, Zwiebelconfit, geschmorte Tomaten	26.50

VEGAN & VEGETARISCH & PASTA

ALOO PALAK-INDISCHE SPINAT KARTOFFEL Basmatireis, Gurke und Limette, frischer Koriander		19.50
GEMÜSE PAELLA Safranreis, Schmorgemüse, Kalamata Oliven		20.50
LINGUINE AL PESTO GENOVESE Kirschtomaten, Basilikum, Grana Padano		16.50
PENNE PASTA ARRABIATA Tomaten Sauce, Chili, Basilikum, Grana Padano		16.50
RATATOUILLE RAVIOLI Karamellierte Zwiebelbrühe		21.50



UNSER MENÜ

AMUSE- BOUCHE

ALASKA KÖNIGSKRABBE, AVOCADO & TOMATEN SALSA
Rote Paprika-Coulis

DUETT VON WEIßEM SPARGEL-CAPPUCCINO
und Parmesan-Prosciutto-Kraftbrühe mit Blätterteigkruste

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL
Pancetta-Fondant Kartoffeln, Zucchini-Mousse, Balsamicojus

MOJITO SORBET

GERAUCHTE TRANCHE VOM RINDERFILET
Austernpilze, Gruyère Kartoffelgratin, Morcheljus

WALDFRUCHT-LIMETTEN-TÖRTCHEN
Matcha und weiße Schokolade Macaron

5 Gänge (ohne Sorbet) 79.00 EUR

6 Gänge 85.00 EUR



KÄSE

KÄSE VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN 17.50

ROQUEFORT

französisch, Schafsmilch, weich, blau cremig, salzig und starkes Aroma

LIVAROT

französisch, Kuhmilch, glatt, sehr stark riechend und leicht würzig, Spitzname "Der Colonel"

CHABIS FEUILLE

französisch, Ziegenmilch, ganz mild, Aroma von Walnüssen

PECORINO DI TARTUFO RISERVA

italienisch, Schafsmilch, hart, intensives Trüffelaroma

DESSERT

CALLEBAUT SCHOKOLADENTARTE

Brandy Snaps, Minzeis

9.50

WALDFRUCHT-LIMETTEN-TÖRTCHEN

Matcha und weiße Schokolade Macaron

9.50

„WALDHOTEL KLASSIKER“ GEBACKENE FRANZÖSISCHE BRIOCHE

Apfelkompott, Vanillesauce

7.50

VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS

frische Früchte



9.00

Veganes Gericht



Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir verwenden daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und nachhaltiger Herkunft, die keinerlei Zusatzstoffe enthalten.

Sollten Sie Fragen bezüglich Lebensmittelunverträglichkeiten haben, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.

Gerne reichen wir Ihnen unsere Speisekarte in der wir die 28 deklarierungspflichtigen Hauptallergene ausgewiesen haben.

Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld, sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer.