



## VORSPEISEN

ROTE BETE UND ZIEGENKÄSE-GÂTEAUX <i>Walnussdressing, Himbeer-Gel, Wildkräutersalat</i>	9.50
MEERESFRÜCHTESALAT <i>Jakobsmuscheln, Black Tiger Garnelen, Avocado, Rucola</i>	15.50
RINDERTAFELSPITZ-TARTAR <i>Pommery Senf Panna cotta, Meerrettich-Gel</i>	14.00
STELLEN SIE IHREN EIGENEN SALAT ZUSAMMEN	
 WALDHOTEL SALAT <i>Gemischter Salat, Tomaten, Avocado, Spargel</i>	11.50
<i>Gegrillte Garnelen, 140 g.</i>	26.50
<i>Gegrilltes Thunfischsteak, 140 g.</i>	25.50
<i>Geröstetes Rinder Striploin, 180 g.</i>	29.50
 GEMISCHTER BLATTSALAT MIT BALSAMICO DRESSING <i>Kirschtomaten, Gurke, Radieschen, knusprige Schalotten</i>	7.50
CAESAR SALAD <i>Maispoulardenbrust, 180 g.</i>	11.50
	19.50

## SUPPEN UND WARME VORSPEISEN

KANADISCHE HUMMERBISQUE <i>Schneekrabben-Tortellini, Zitronengras</i>	9.00
TOMATEN-CONSOMMÉ <i>confierte Tomaten, Ricotta-Gnocchi, Basilikum</i>	7.50
„DOUBLE BAKED“ ZIEGENKÄSE-SOUFFLÉ <i>Geröstete Knoblauchsauce, Gruyère</i>	7.50



## FISCH UND MEERESFRÜCHTE

GEGRILLTES „YELLOW FIN“ THUNFISCHSTEAK <i>Haricoverts, Drillinge, getrocknete Tomaten, Ei</i>	27.50
DUETT VOM GEGRILLTEN SKREI UND GEFÜLLTEN CALAMARI <i>Erbsenpüree, Minikarotten</i>	29.50
GLASIERTE JAKOBSMUSCHELN MIT EINER BRIOCHEKRUSTE <i>Kartoffel-Lauch-Risotto, Pancetta</i>	29.50

## FLEISCH

LAMMKARREE IM KRÄUTERMANTEL <i>Dekonstruiertes Ratatouille, Parmesanpolenta</i>	33.00
SOUS-VIDE GEGARTES RINDERFILET UND SHORT RIB <i>Sautierter Spinat, Zwiebelsoubise</i>	34.00
WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALBSRÜCKEN <i>Kartoffel-Gurkensalat</i>	25.50
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN <i>handgeschabte Spätzle, Gemüse garnitur</i>	26.50
KALBSLEBER IN THYMIANBUTTER GEBRATEN <i>Ackerbohnen, Zwiebelconfit, geschmorte Tomaten, Kartoffelpüree</i>	25.00

## VEGAN & VEGETARISCH



GEMÜSE TIKKA MASALA <i>Basmatireis, Papadams</i>	16.50
BELUGALINSEN MIT POCHIERTEM EI <i>Vinaigrette von gerösteten Tomaten</i>	12.50
SCHWARZER TRÜFFEL-UND KARTOFFELRAVIOLI <i>Trüffel, Parmesan</i>	16.50



## KÄSE

KÄSE VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN 17.50

KLEINE KÄSEAUSWAHL 8.50

BLU DE CACAO

*Edelpilzkäse aus Rohmilch hergestellt, mit einem jamaikanische Rum abgewaschen  
Danach in Kakaopulver gelagert.*

*Deutschland*

FROMAGE DE HEVRE

*Kuhmilch Weichkäse, stammt aus der Stadt Herve in der Provinz Lüttich*

*Seine Rinde ist orange-gelb und leicht feucht*

*Belgien*

BRILLAT SAVARIN MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

*Auch genannt als Crèmeux de Bourgogne, ist ein kleiner Kuhmilchfrischkäse*

*Dieser ganz milde Frischkäse wird in der Mitte waagrecht halbiert und mit einer  
Trüffelcreme bestrichen*

*Frankreich*

PAULIGNY ST. PIERRE PYRAMIDE

*Dieser hat ein dezentes, weiches Ziegenaroma mit leicht säuerlichen, nussigen Noten*

*Wegen seiner charakteristischen Form trägt er auch den Spitznamen Pyramide oder  
Eifelturm*

*Frankreich*

## DESSERT

SCHOKOLADEN-MANDEL-TÖRTCHEN MIT WEICHEM KERN

*Vanilleeis, Himbeer-Gel*

8.00

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE

*frische Beeren, Birnen-Rotwein-Sorbet*

8.00

WARMER BEERENCRUMBLE

*Zimteis*

7.50



VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS

*frische Früchte*

7.50



WALDHOTEL  
GOURMET-MENÜ

AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

ROTE BETE UND ZIEGENKÄSE-GÂTEAUX  
*Walnussdressing, Himbeer-Gel, Wildkräutersalat*

\*\*\*

KANADISCHE HUMMERBISQUE  
*Schneekrabben-Tortellini, Zitronengras*

\*\*\*

SCHWARZER TRÜFFEL UND KARTOFFELRAVIOLI  
*Trüffel, Parmesan*

\*\*\*

GIN - TONIC SORBET

\*\*\*

SOUS-VIDE GEGARTES RINDERFILET UND SHORT RIB  
*Sautierter Spinat, Zwiebelsoubise*

\*\*\*

SCHOKOLADEN-MANDEL-TÖRTCHEN MIT WEICHEM KERN  
*Vanilleeis, Himbeer-Gel*

5 Gänge (ohne Sorbet) 75.00

6 Gänge 79.00



Veganes Gericht

Bei Fragen zu Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.



## OFFENE SCHAUMWEINE UND WEINE

PERRIER JOUËT, Frankreich	<i>Champagne Brut Perrier Jouët Grand Brut</i>	0,1l 11.50
	<i>Champagne Rosé Perrier Jouët</i>	14.50
SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH	<i>Sekt Impuls, Weißburgunder Brut</i>	7.50
TENUTA ST ANNA, Italien	<i>Prosecco Tenuta Sant Anna</i>	6.50

### WEISS

WEINGUT ALDINGER, Württemberg	<i>2016 Riesling Rebhuhn</i>	0,2l 9.50
WEINGUT KLOPFER, Württemberg	<i>2015 Weissburgunder trocken</i>	9.50
GEHEIMER RAT DR. VON BASSERMANN-JORDAN	<i>2015 Chardonnay trocken</i>	9.50
CÀ DI VITTI, Italien	<i>2016 Lugana</i>	10.50

### ROSÉ

WEINGUT WÖHRWAG, Württemberg	<i>2016 Wöhrwag Rosé, Cuvée</i>	0,2l 9.50
------------------------------	---------------------------------	--------------

### ROT

WEINGUT WÖHRWAG, Württemberg	<i>2016 Lemberger trocken</i>	0,2l 9.50
WEINGUT KLOPFER, Württemberg	<i>2015 Zweigelt</i>	10.00
QUINTA DE LA QUIENTUD, Spanien	<i>2014 Corral de Campanas</i>	10.50
CASA ANDES, Chile	<i>2014 Cabernet Sauvignon Reserva</i>	10.50

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



## MINERALWASSER

Teinacher Gourmet/Still	0,75l	7.00
Teinacher Gourmet/Still	0,50l	5.90
Teinacher Gourmet/Still	0,25l	3.20
San Pellegrino / Acqua Panna	0,75l	7.50
San Pellegrino / Acqua Panna	0,50l	6.00

## VAIHINGER SÄFTE

Apfel	0,20l	3.50
Orangen	0,20l	3.50
Tomaten	0,20l	3.50
Maracuja	0,20l	3.50
Schwarzer Johannisbeernektar	0,20l	3.50
Traube Rot	0,20l	3.50
Saftschorle	0,30l	3.80

## SOFTGETRÄNKE

Coca Cola / Coca Cola Light	0,20l	3.20
Fanta	0,20l	3.20
Sprite	0,20l	3.20
Mezzo Mix	0,20l	3.20
THOMAS HENRY		
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,20l	3.80

## HEISSGETRÄNKE

Café Crème		3.20
Cappuccino		3.80
Espresso		3.00
Doppelter Espresso		5.50
Latte Macchiato		3.80
Kännchen Tee		4.50

## BIERE

VOM FASS		
Dinkelacker Pils	0,30l	3.90
Rothaus Pils	0,30l	3.90
Rothaus Weizen	0,50l	4.50
Radler	0,30l	3.70
AUS DER FLASCHE		
Rothaus Alkoholfrei	0,33l	3.90
Rothaus Weizen Alkoholfrei	0,50l	4.50