SAISONALE EMPFEHLUNGEN VON UNSEREM KÜCHENCHEF HERRN JULIAN VEIGEL

VORSPEISEN

MARINIERTE BURRATA
Pfirsich, Olive, Pinienkerne 15.50

SUPPEN

GARTENERBSEN-VELOUTÉ 3,6,5
Buttermilch, Pancetta 8.00

HAUPTGÄNGE VOM GRILL

DEUTSCHES ENTRECÔTE 200g. 3
BBQ- Tomaten-Chutney, Saubohnen, Süßkartoffel 28.50

FILET VOM IBERICO-SCHWEIN 250g. 2,3,6,9
Paprika, Chorizo, Lauch, Couscous 25.50

RINDERFILET 180g.
Pfefferjus, Kräuterkruste, wilder Brokkoli, violette Kartoffeln 33.00

THUNFISCHSTEAK 200g.
Miso-Hollandaise, grünes Spargelgemüse, Wassermelone 26.50

FILET VON DER DORADE ROYAL
Sauce Rouille, Wurzelgemüse, Risotto, geröstete Brioche 23.50

VEGAN & VEGETARISCH

WOK-PFANNE
Sesam-Crème, süß-saures Gemüse, Sobanudeln, Rucola 17.50

HAUSGEMACHTE GNOCCHI
Knoblauch-Beurre-Blanc, Pfifferlinge, Belperknolle, Aprikose 20.50

DESSERT

MARACUJA-SCHNITTE
Weiße Schokolade, Mango, Maracuja-Sorbet 8.00

SAISONALE WEINEMPFEHLUNG VON UNSEREM SOMMELIER HERRN KURT CZODROWSKI

WEISS

	0,2l
WEINGUT HEITLINGER	
2015 Auxerrois	10,50

	0,75l
WEINGUT DREISSIGACKER	
2015 Weißburgunder „Einzigacker“	74.00
WEINGUT JOHNER	
2015 Rosé „Luise“ Cuveé	30.00

ROT

	0,2l
WEINGUT KLUMPP	
2015 Spätburgunder	10,50

	0,75l
WEINGUT KLUMPP	
2015 Spätburgunder	39.00
HACIENDAS LOS HAROLDOS, ARGENTINIEN	
2015 Malbec Reserva	39.00

Jahrgangswechsel der Weine sind vorbehalten.
Weine können Sulfite enthalten oder geschwefelt sein.

finch

VORSPEISEN

AVOCADO-TATAR
Ochsenherztomate, Masala, Erdnuss 12.50

SASHIMI VOM SAIBLING
Holunder-Tapioka-Vinaigrette, Gurke, Rapskernöl, Kroepoek 16.50

SALATE

WALDHOTEL SALAT 5,6
Gemischter Salat, Tomate, Avocado, Spargel 11.50

GEMISCHTER BLATTSALAT MIT BALSAMICO-DRESSING 5,6
Kirschtomate, Gurke, Radieschen, knusprige Schalotten 7.50

CAESAR SALAD 5, 6 11.50
Maispoulardenbrust,180g. 17.50

WILDKRÄUTERSALAT 5
Ziegenkäse, Walnüsse, Mango, Cranberries 16.50

SUPPEN

HUMMERBISQUE 5
Kaiserschote, marinierte Schneekrabbe 9.00

GELBE THAICURRYSUPPE 2,6
Grüner Spargel, geröstete Cashewkerne 7.50

VEGAN & VEGETARISCH

ROTE-LINSEN-RAGOUT 6
Pak Choi, Avocado, Ananas, Papadum 15.50

ROGGEN-SPINAT-RISOTTO
Parmesan-Emulsion, Kräutersaitlinge, Granatapfel 16.50

FISCH & MEERESFRÜCHTE

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET [6]
Tomaten-Vanille-Fond, Erbsen,
Basilikum-Spitzkohl-Püree, geräucherte Mandeln 24.50

CONFIERTER HUMMER [3,6,8]
Frühlingslauch, Minikarotte, Salzzitrone, Macadamianüsse 29.50

FLEISCH

DEUTSCHER LAMMRÜCKEN
Sherryjus, Minifenchel, Spitzpaprika, Aubergine, Amaranth 32.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN [8]
Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Zitrone 26.50

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN
Jus, Gemüsegarnitur, handgeschabte Spätzle 27.50

SOUS VIDE GEGARTES KALBSFILET
Trüffeljus, Pfifferlinge, Pistazie, Artischocke 34.50

WALDHOTEL ÜBERRASCHUNGSMENÜ

5 Gänge 79.00 Euro

Den Sommer mit allen Sinnen genießen und mit jeder Gabel ein kleines bisschen dem Alltag entfliehen: Wir laden Sie ein zu unserem Überraschungsmenü.

Klassisch, modern und zeitlos vom Amuse Bouche bis zum Dessert geben hochwertige Produkte der Saison, überraschend und kreativ in Szene gesetzt, den Ton an. Puristisch angerichtet, sehr fein gewürzt und ganz einfach ein Hochgenuss.

Lassen Sie sich ein auf ein Blind-Date ab dem ersten Gang und wir versprechen, Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

DESSERT

HAFER UND NOUGAT
Crème-Eis, Panna Cotta, karamellisierter Hafer 8.50

ZITRONE UND JOGHURT
Sorbet, Mousse, Tarte, Matcha 7.50

VARIATION SOMMERLICHER FRUCHTSORBETS 6,10
Frische Früchte 7.50

KÄSE

INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN 2,6

GROSSE KÄSEAUSWAHL 17.50

KLEINE KÄSEAUSWAHL 8.50

Veganes Gericht

Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld, sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer. Alle Gewichtsangaben verstehen sich als Rohgewichte.

ZUSATZSTOFFE

1. Mit Geschmacksverstärker
2. Mit Farbstoffen
3. Mit Konservierungsstoffen
4. Mit Nitritpökelsalz
5. Mit Nitrat
6. Mit Antioxidationsmittel
7. Geschwärzt
8. Gewachst
9. Mit Phosphat
10. Mit Süßungsmittel
11. Enthält eine Phenylalaninquelle