

Speisekarte

Kalte und warme Vorspeisen

	Euro
Marktfrische Saisonsalate (NPW) <i>als Vorspeise oder Beilage</i>	5,40
„Waldhüter“-Salat <i>ein verrückter Salat vom Besten des Tages, mit gebeiztem Lachs- oder gebratenen Putenbruststreifen oder mit Gersbacher Käse</i>	7,50
Alemannischer Feldsalat <i>mit Kartoffeldressing, Croûtons, gebratenen Champignons und Speck</i>	7,20
Gebackene Gersbacher Silberdistel-Camembert (NPW) <i>mit glasierten Birnen- und Apfelspalten und Preiselbeeren</i>	7,70
Pralinen vom hausgebeizten Lachs <i>mit Meerrettichquark, Feldsalatbouquet und Pumpernickelcroûtons</i>	8,90
Tartar vom heimischen Weideochsen <i>zwischen Kräuterbrotsscheiben, dazu Knoblauch-Quarkschaum und Spinatsalat</i>	10,50

Aus der Suppenküche

Tagessuppe	4,20
Rinderbouillon <i>mit Markklößchen</i>	4,40
Schwarzwurzelcrèmesuppe <i>mit Petersiliensahne</i>	4,60

NPW = Gerichte von ausschließlich regionalen Produkten
aus dem Naturpark Südschwarzwald

Speisekarte

Fleischgerichte

	Euro
Zwiebelrostbraten mit Sauerkraut und hausgemachten Spätzle	16,80
Zarter Lammrücken an Portweinjus, dazu Rosenkohlblätter mit Speck und Serviettenknödel	17,80
Rosa gebratene Entenbrust mit Kardamomjus, dazu Rotkraut und Kartoffelklöße	18,20
Zartes Kalbsschnitzel (NPW) mit Weißbrotkrumen paniert gefüllt mit Gersbacher Käse und Schwarzwälder Rohschinken, dazu Pommes frites oder Kartoffel-Kräuter-Salat und ein marktfrischer Saisonsalat	18,50

Einige Gerichte können Sie auch in kleineren Portionen bestellen.
(Wir berechnen 70 % des angegebenen Preises). Bei Fragen steht Ihnen
unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.

Fischgerichte

	Euro
Schwarzwaldforelle „Müllerin“ (NPW) mit Petersilienkartoffeln und marktfrischen Saisonsalaten Wir servieren Ihnen die Forelle auch gerne in der Folie gedünstet!	13,90
Filet vom weißen Waller mit einer Meerrettichkruste auf Linsen, dazu Weißweinsauce und Kartoffelpüree	16,40
Wolfsbarsch an Sternanissauce, serviert mit Wirsinggemüse und Kartoffel-Schwarzpüree-Talern	17,80

Speisekarte

Vegetarische Gerichte

Knusprige Rösti

mit marktfrischem Gemüse und einer leichten Rahmsauce

8,90

Perlgraupenrisotto

mit buntem Gemüse-Tempura

9,20

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Gersbacher Frischkäse, dazu Walnussauce und ein Feldsalat

11,80

Nachspeisen

Tagesdessert

lassen Sie sich überraschen!

4,20

Eismeringe

mit je einer Kugel Vanille- und Erdbeereis und Schlagrahm

5,00

Mohn-Marzipan-Parfait

mit Apfelküchle und Holundersauce

6,20

Pistaziencrème

serviert mit glasierten Birnen und Zitronengelee

6,40

Panna Cotta von Gewürzen

umlegt mit Portweinfleige und Karamelsauce

6,50

Gersbacher Käseteller²⁾ (NPW)

Käse in seinen besten Variationen aus der heimischen ChäsChuchi

7,90

Speisekarte

Auf Vorbestellung:

Fleischfondue mit einer Rinderbouillon nach Bauern-Art
(ab 2 Personen) in einer kuscheligen Ecke bei Kerzenlicht

p.P. 25,50

Speziell für Sie zubereitet:

Das „Waldhüter-Menü“

Gebratener Gersbacher Frischkäsetaler
auf einem Duett von Apfel-Radiccio-Salat

Hausgemachte Kräutercrèmesuppe mit Blätterteigstange

Birnensorbet mit Prosecco Teresa Rizzi

Zarter Lammrücken mit Jus

oder

Filet vom Zander an einer leichten Meerrettichsauce
dazu Wurzelgemüse und Perlgraupenrisotto

Mousse au chocolat
mit Zwergorangenkompott

38,00 Euro

„Das etwas andere“ Menü

Selleriecrèmesuppe mit Selleriechip

Tranchen vom Kalbsrücken mit
Kakao-Gewürz-Jus
dazu Fenchel-Chili-Gemüse und Dauphinekartoffeln

Rosenblütenparfait mit
gefächertem Mango und Schokoladensabayon

29,50 Euro

Speisekarte

Alkoholische Getränke

Offene Weissweine Baden Q.b.A

Euro

Markgräfler, Gutedel, trocken	0,25 l	3,40
Britzinger Sonnenhole, Gutedel, trocken	0,25 l	3,70
Blansinger Wolfer, Gutedel, trocken	0,25 l	3,70
Achkarren, Grauer Burgunder, trocken	0,25 l	3,90
Oberrotweiler Käsleberg, Müller-Thurgau	0,25 l	4,00
Neuweierer Altenberg, Riesling, trocken	0,25 l	4,20
Bickensohler Weissburgunder, trocken	0,25 l	4,20
Ihringer, Spätburgunder Weissherbst	0,25 l	4,20

Weissweinschorle	0,25 l	3,10
------------------	--------	------

Offene Rotweine Baden Q.b.A

Mauchener Sonnenstück Spätburgunder	0,25 l	4,80
Laufener Altenberg, Spätburgunder trocken	0,25 l	4,70
Sasbacher Spätburgunder, trocken	0,25 l	4,50
Oberrotweiler Spätburgunder halbtrocken	0,25 l	4,70

Rotweinschorle	0,25 l	3,10
----------------	--------	------

Offener Weisswein Frankreich

Chardonnay DOC, trocken, Maison Bichot, Beaune	0,25 l	5,80
--	--------	------

Offene Rotweine Frankreich

Merlot rouge, trocken, Maison Bichot, Beaune	0,25 l	4,90
--	--------	------

Speisekarte

Bier frisch gezapft vom Fass

		Euro
Waldhaus Diplom Pils	0,2 l	1,90
Waldhaus Diplom Pils	0,3 l	2,50
Waldhaus Diplom Pils	0,5 l	3,90
Waldhaus Radler	0,2 l	1,90
Waldhaus Radler	0,3 l	2,50
Waldhaus Radler	0,5 l	3,90

...oder in Flaschen

Waldhaus Schwarzwald Weisse	0,5 l	3,40
Erdinger Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	3,40
Clausthaler, alkoholfrei	0,33 l	2,50
Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	2,20

Apéritifs

»Waldhüter «-Apéro (Himbeergeist, Limette u. Tonic) ^{1) 4) 13)}	0,1 l	4,60
»Waldhüter «-Apéro, alkoholfrei ^(Ananas-, Orangen-, Grapefruitsaft u. Grenadine)	0,1 l	3,80
Prosecco Teresa Rizzi, brut	0,1 l	3,80
Prosecco Teresa Rizzi, brut, mit Apérol oder Cassis	0,1 l	4,60
Pinot Sekt Blankenhorn, zartes Mousseux, trocken	0,1 l	4,70
Pinot Rosé Sekt, Flaschengärung, Weingut Huck-Wagner	0,1 l	5,50
Moët & Chandon, brut, Imperial	0,2 l	32,50
Martini weiss oder rot ¹⁾	5 cl	3,70
Campari ¹⁾	5 cl	3,70
Campari ¹⁾ mit Orangensaft oder Soda	5 cl	4,20
Cynar ¹⁾	4 cl	4,10
Pernod ¹⁾	4 cl	4,20
Ramazotti	4 cl	4,00
Sherry Williams & Humbert Collection (medium oder pale dry)	5 cl	4,20
Bio-Tomatensaft	0,2 l	3,50

Whisky

Ballantines	4 cl	4,80
Glenmorangie, 10 Jahre alt, Malt-Whisky	4 cl	7,50
Jack Daniels	4 cl	5,30

Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	2,90
--------------	------	------

Speisekarte

Cognac

		Euro
Remy Martin VSOP	4 cl	5,70
Hennessy fine, Qualité rare	4 cl	6,70
Otard XO Gold	4 cl	14,90

Digestifs

	2 cl	4 cl
Calvados Dauphine ¹⁾	3,10	5,80
Grappa Maschio	2,70	5,00
Grappa Sarpa di Riserva di Poli	3,10	5,80
Pascall Vieille Prune Res.	3,65	6,90
Grand Manier Cordon rouge	2,70	5,20
Schwarzwälder Honig-Williams, Seiter, Bahlingen	2,50	4,60

Regionale Digestifs von der Hausbrennerei Speck, Lörrach:

Kirschwasser	2,50	4,40
Williamsbirne	2,60	4,60
Mirabelle	2,60	4,60
Weinhefe	2,40	4,10
Zwetschgenwasser	2,50	4,40
Obstwasser	1,80	3,00
Kräuterschnaps	1,50	2,50
Zibärtele	3,70	7,00

Liqueur

Amaretto di Saronno	2 cl	3,40
Baileys Irish Cream	2 cl	3,40
Bénédictine de DOM	4 cl	4,50

Spirituosen

Bacardi	4 cl	4,80
Belchengeist	2 cl	2,20
Fernet Branca	2 cl	2,60
Jägermeister	2 cl	2,80
Linie Aquavit	2 cl	3,80
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,80
Moskovskaya, Wodka	2 cl	2,80

Speisekarte

Alkoholfreie Getränke

Erfrischungsgetränke und Säfte

		Euro
Dürrheimer classic Gastro	0,25 l	2,30
Dürrheimer classic Gastro	0,5 l	3,80
Dürrheimer classic Gastro	0,75 l	4,80
Dürrheimer Medium	0,25 l	2,30
Dürrheimer Medium	0,5 l	3,80
Dürrheimer Medium	0,75 l	4,80
Dürrheimer Naturell	0,25 l	2,20
Dürrheimer Naturell	0,5 l	3,60
Coca Cola	0,33 l	2,60
Coca Cola light	0,33 l	2,60
Fanta Orange	0,33 l	2,60
Sprite	0,33 l	2,60
Mezzo Mix (Spezi)	0,33 l	2,60
Bitter Lemon	0,2 l	2,70
Tonic Water	0,2 l	2,70
Ginger Ale	0,2 l	2,70
Schlör Apfelsaft	0,2 l	2,70
Schlör Orangensaft	0,2 l	2,70
Schlör Weisser Traubensaft	0,2 l	2,70
Schlör Apfelsaftschorle	0,5 l	3,70
Schlör Johannisbeersaft	0,2 l	2,70

Speisekarte

Kaffeespezialitäten und Tees

	Euro
Kaffee	Tasse 1,90
Kaffee	Kännchen 3,40
Kaffee HAG	Tasse 1,90
Kaffee HAG	Kännchen 3,40
Espresso	Tasse 1,90
Doppelter Espresso	Tasse 3,50
Cappuccino	Tasse 2,10
Milchkaffee	Tasse 2,50
Heisse Schokolade	Tasse 2,50
Schwarztee (Assam, Darjeeling, Ceylon oder Earl-grey)	Glas 1,70
Kamillentee	Glas 1,70
Pfefferminztee	Glas 1,70
Früchtetee	Glas 1,70
Hagenbuttentee	Glas 1,70
Tee (alle Sorten)	Kännchen 2,80
Schwarztee mit Rum	Glas 2,70
Grog	Glas 2,60
Glühwein ¹⁾	Glas 2,80

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

Erläuterungen:

¹⁾ mit Farbstoff

²⁾ mit Konservierungsstoff

³⁾ mit Antioxidationsmittel

⁴⁾ mit Geschmacksverstärker

⁵⁾ geschwefelt

⁶⁾ geschwärzt

⁷⁾ mit Süßungsmittel(n)

⁸⁾ mit Phosphat

¹³⁾ chininhaltig