

## SALATE

– Dazu gibt's Steinofenbaguette –

Kleiner/Großer bunter Salatteller <sup>3</sup> – vegan –	6,50/10,20
Bunter Salat <sup>3</sup> mit Hähnchenstreifen in Sesam und Honig	16,50
Bunter Salat <sup>3</sup> mit Paprika-Falafel und Tomatenhummus – vegan –	16,50
Bunter Salat <sup>3</sup> mit gebackenem Ziegenkäse und Feigensenf	17,00

## BURGER

– Dazu gibt's hausgemachte Kartoffelwedges –

Waldseeburger	17,50
<i>Saftiges Rindfleisch (150 g), Bacon<sup>1</sup>, Käse, Tomate, Zwiebel und Gurke<sup>1,3</sup></i>	
Veganer Laugen-Burger – vegan –	17,50
<i>Tofupatty, Tomatenhummus, Rucola, Tomate, Zwiebel und Gurke<sup>1,3</sup></i>	

## HAUPTGANG

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	17,20
Hähnchenbrust mit Parmesankruste auf sahnigen Orecchiette und Gemüse	18,90
Kalbsrahmbraten mit cremigen Champignons, Gemüse und hausgemachten Spätzle	21,80
Puten-Kokoscurry mit Gemüse und Basmatireis	26,50
Deutsches Färsenrumpsteak "Holzfäller Art" – 220 g – an Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln	32,00

## VEGAN/VEGETARISCH

Sahnige Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gemüse	14,70
Orecchiette mit Gemüse in Tomatensahnesoße und Räuchertofu	15,10
Spinatstrudel mit Pinienkernen auf Kartoffelgulasch – vegan –	17,20
Hausgemachte Champignon-Tofuravioli an Kräuterpesto mit Kirschtomaten – vegan –	23,80

## VESPER

Flammkuchen Speck <sup>1</sup> und Zwiebeln	12,10
Flammkuchen Ziegenkäse, Rosmarin und Oliven <sup>9</sup>	12,80
Flammkuchen Sojarahm, Kartoffel, Räuchertofu und Röstzwiebeln – vegan –	12,60
Flammkuchen „Waldsee“ mit hausgebeiztem Lachs, Kräuterpesto und Parmesan	13,60
Badischer Wurstsalat <sup>1,2,3</sup> mit Steinofenbaguette	13,20
Elsässer Wurstsalat <sup>1,2,3</sup> mit Steinofenbaguette	13,50
Badisches Dreierlei – Wurstsalat <sup>1,2,3</sup> mit Kräuterquark und Bratkartoffeln	16,50
Portion Pommes frites mit hausgemachter Majo – vegan –	6,50
Portion Spätzle mit Rahmsauce oder Brägele mit Kräuterquark	6,50

## MIXTELLER

Bunter Salat <sup>3</sup> , Bratkartoffeln und Kräuterquark	14,50
mit paniertem Schnitzel	17,70
mit Färsenrumpsteak „dry aged“ – 180 g –	22,40