

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltene allergenen Zutaten.

SALATE

– Dazu gibt's Steinofenbaguette –

Blattsalat ³	3,50
Kleiner bunter Salatteller ³	4,00
Großer bunter Salatteller ³	7,50
Bunter Salat ³ mit gebackenem Ziegenkäse und Feigensenf	9,80
Bunter Salat ³ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Sesam und Honig	10,20
Bunter Salat ³ mit gebratenem Wolfsbarsch und Kräuterbutter	12,10

SUPPEN

– Dazu gibt's Steinofenbaguette –

Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,00
Kartoffelcremesuppe	4,50
Kürbis-Kokoscremesuppe – vegan –	4,80

FLAMMKUCHEN

Speck ¹ und Zwiebeln	6,60
Hausgebeizter Lachs und Parmesan	8,30
Ziegenkäse, Rosmarin und Oliven ⁹	8,30
„Waldsee“ belegt mit frischen Zutaten der Saison	8,70
Sojarahm, Champignons, Tomaten und Oliven ⁹ – vegan –	7,80

BURGER

– Dazu gibt's hausgemachte Kartoffelwedges –

Waldseeburger	10,00
Saftiges Rindfleisch (150 g), Bacon ¹ , Käse, Tomate, Zwiebel und Gurke ^{1,3}	
Vegi-Burger	9,50
Gemüsefrikadelle, Käse, Tomate, Zwiebel und Gurke ^{1,3}	

Unsere Burger-Patties wurden in Zusammenarbeit mit der Schwarzwälder Metzgerei Martin Fritz entwickelt.
Unsere Burgerbrötchen werden eigens für den Waldseeburger von der Freiburger Bäckerei Lienhart hergestellt.

FISCH

Wolfsbarschfilet auf Kräutersoße mit Safranreis	16,80
Red Snapper in Linsen-Kartoffelmelange	17,20

FLEISCH

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	11,20
Hähnchenbrust auf Kräutersoße mit Kartoffeltalern und Kürbisgemüse	12,50
Putenroulade an Rahmsauce mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	14,70
Wildragout mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne	15,20
Geschmorte Hirschkeule mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle	16,20
Deutsches Färsenrumpsteak "dry aged" – 220 g – an Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter mit Bratkartoffeln	20,10

VEGAN/VEGETARISCH

Pfannkuchen mit frischen Champignons und Gemüse in Sahnesauce	10,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gemüse	10,80
Gemüsewok ³ mit Safranreis an Sojasauce – vegan –	10,20
Kürbis-Süßkartoffelcurry mit Couscous – vegan –	10,80
Tofu-Pilzragout mit Kürbis-Kartoffelpüree – vegan –	11,50
Paniertes Sellerieschnitzel auf Linsen-Kartoffelmelange	11,50

VESPER

Terrine Kartoffelsuppe mit Wienerle	7,20
Badischer Wurstsalat ^{1,2,3} mit Steinofenbaguette	7,70
Elsässer Wurstsalat ^{1,2,3} mit Steinofenbaguette	8,00
Badisches Dreierlei – Wurstsalat, ^{1,2,3} Kräuterquark und Bratkartoffeln	10,20
Portion Bratkartoffeln als Beilage	3,40
Portion paniertes Schweineschnitzel mit Steinofenbaguette	8,70
Warme Seele mit Käse, Tomate und Kräuterquark	5,00
Warme Seele mit Schinken, ^{1,2} Käse und Kräuterquark	5,70

DESSERT

Bratapfelparfait mit Pinienkernkrokant und Schokosauce	6,50
Lauwarmer Crepe an Orangenfilets mit Grand Marnier mit Vanilleeis	6,50

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. und Bedienung.

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 enthält Sulfite