



# TIME OUT

*good times for good people*



## AUS DEM SUPPENTOPF...

KARAMELISIERTE KÜRBISSUPPE € 6,90  
mit Ingwer und Kokosmilch<sup>g,i,b,2,l,a</sup>

BADISCHE HOCHZEITSSUPPE<sup>a,c,g,i,l</sup> € 6,50  
mit dreierlei Einlage

## BUNTER WALDECK SALAT:

Saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Champignons,  
Walnusskerne mit:

\* Rehmedaillons, Waldpilzen und Früchten<sup>l,h</sup> € 12,80

\* Schinken, Käse und Ei<sup>g,3,l</sup> € 9,50

\* Garnelen mit Knoblauch-Pesto<sup>g,f,b,h,2,11,d</sup> € 12,90

## UNSERE HAUS-DRESSINGS :

wahlweise mit:

FRENCH DRESSING      ITALIAN DRESSING      CAESAR DRESSING

## Für einen guten Start....

EINGELEGTER HOKAIDO KÜRBIS € 13,50  
mit Scheiben vom Rehschinken und Crissini<sup>l,e,a,h,i,g,5</sup>

RINDERCARPACCIO vom Bio-Rind (Hof Brüstle) € 13,50  
mit mit Pesto, Zitronenmarinade und Parmesan<sup>l,e,a,h,i,g,</sup>





### WALDECK KLASSIKER

NUTAAQ-KABELJAUFILET, auf buntem Gemüse mit Chili und Petersilienkartoffeln <sup>a,e,d,i,c,l</sup>	€ 27,80
FELCHENFILET in Dillbutter gebraten mit Pfifferlingen und Speck, Bratkartoffeln, und kleinem Salatteller <sup>a,e,d,i,c,4</sup>	€ 26,70
REHRÜCKENFILET auf Kartoffel-Lauch-Rösti mit Blaubeeren, Rosenkohl und Waldpilzen <sup>c,a,g,3,l,i,4</sup>	€ 25,80
SCHWEINEMEDAILLONS auf Rahmpilzen mit Schwäbischen Spätzle und Salatteller <sup>a,g,e,i,j,1,c</sup>	€ 24,90
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken an Gemüse der Saison und Pommes frites <sup>a,g,c,i,j,l</sup>	€ 23,50

### NICHT NUR FÜR VEGETARIER und VEGANER.....

Gemüse in Tempurateig mit pikanter Tomatensauce auf Fettuccine <sup>a,14,i,k,l</sup>	€ 19,80
---	---------

### ...DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

#### MINI-DESSERT:

BEEREN-VANILLE-TÖRTCHEN und Espresso <sup>e,g,12,c,9,e</sup>	€ 5,90
--	--------

KAISERSCHMARRN mit Karamell-Zimt-Pflaumen <sup>e,g,a,h,k,l,c</sup>	€ 10,80
---	---------

REGIONALE KÄSEVARIATION vom Le Frombaar 100g mit Schwarzwälder Bauernbrot <sup>8,g,a</sup>	€ 8,00
---	--------





### WALDECK STEAK-KARTE

Qualität, die Sie am Geschmack erkennen...ein zartes Steak muss reifen...

Die optimal abgestimmte Reifezeit bei konstant 1°C, das exzellente Parieren

sowie der grammgenaue Zuschnitt durch unsere erfahrenen Küchenmeister

garantieren, dass Ihr Steak besonders zart und unvergleichlich im Geschmack ist.

Unser Fleisch stammt vom Schwarzwald-Biohof-Herrenberg. Der Hof von Manfred

Brüstle wird biologisch bewirtschaftet.

Unser Schwarzwälder Bauernbrot stammt vom Ziegelhof der Familie Kuttruff aus

Donaueschingen. Eigens produziert und gebacken in verschiedenen Variationen.

**RUMPSTEAK** 200g € 19,50

außen cross gebraten, innen zartrosa 300g € 23,50

**KALBSRÜCKENSTEAK** 180g € 21,50

zartes und saftiges Fleisch, rosa gebraten 300g € 26,50

**FILET VOM SCHILTACHER BIO-RIND** 200g € 32,00

mit grobem Meersalz im Ofen gebraten

### SIE HABEN DIE WAHL:

Schwarzwälder Bauernbrot <sup>a</sup> € 1,50

Pommes frites € 2,80

Bratkartoffeln € 3,80

kleiner gemischter Salatteller € 4,20

Pfeffersauce <sup>g</sup> € 2,00

Sauce Café de Paris <sup>a,g,c,d,i,5,1</sup> € 1,80

Kräuterbutter <sup>g</sup> € 1,20

