



# Menüvorschläge Frühjahr 2025

Bitte wählen Sie aus diesen Vorschlägen  
für alle ein einheitliches Menü.

Sollte Ihnen ein Gang innerhalb einer der Menüfolgen  
nicht zusagen, können Sie auch einen Gang aus einem der anderen Menüs  
wählen (bitte auch einheitlich).

Gerne berücksichtigen wir bei der Speisenzubereitung  
eventuelle Unverträglichkeiten, Allergien, Intoleranzen  
und spezielle Ernährungsformen (vegan, vegetarisch).

Auf Ihren Wunsch kreieren wir  
individuelle Diät- oder Allergiker-Menüs.

Waldhotel Grüner Baum  
Alm 33  
77704 Oberkirch- Ödsbach  
Tel. 07802-8090  
Fax: 07802-80988  
Email: [info@waldhotel-gruener-baum.de](mailto:info@waldhotel-gruener-baum.de)



## Menü 1

Frischkäse-Terrine  
Brioche | marinierter grüner Spargel | Apfel-Chutney



Cremige Erbsensuppe  
Zitronenschaum | pikante Kartoffelchips



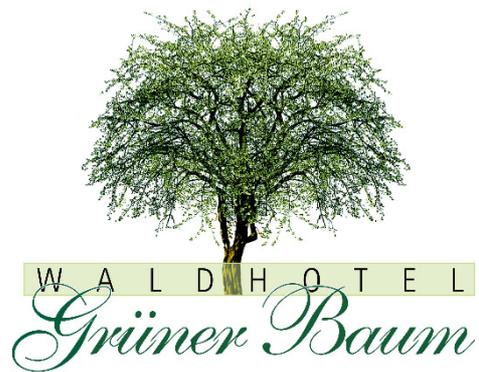
Pollo Fino vom Schwarzfederhuhn  
Orangen-Rosmarin-Sauce  
Gebratene Zucchini | Champignons  
Arrancini



Schokoladen-Törtchen  
Beeren | Vanille-Chantilly

**Menüpreis pro Person 58,00 €**

**OPTIONAL**  
**Sorbet als Zwischengang**  
**+6,00 Euro pro Person**



## Menü 2

Romana-Salat | Caesar-Dressing  
knuspriger Speck | Nussbrot-Cracker  
eingelegte Radieschen



Spargelsuppe | Zitronenschaum | Kracherle



Filet vom Qualivo-Schwein  
Pfefferrahmsauce  
glasierte Fingermöhren | Zuckerschoten-Erbsengemüse  
hausgemachte Nudeln



Creme Karamell  
fluffiger Vanille-Biskuit | Trauben-Ragout

**Menüpreis pro Person 56,00 €**

**OPTIONAL**  
**Sorbet als Zwischengang**  
**+6,00 Euro pro Person**



## Menü 3

Garnelen im Tempura-Teig  
Trüffel-Mayonnaise | fruchtig-pikanter Rettich



Festtagsuppe  
Flädle | verschiedene Klößchen | Gemüse



Steak vom Devesa-Rinderrücken  
Sauce Bernaise  
saisonales Gemüse  
Macaire-Kartoffeln



Mousse aus dunkler Valrhona Kuvertüre  
marinierte Beeren | Pistaziencreme

**Menüpreis pro Person 72,00 €**

**OPTIONAL**  
**Sorbet als Zwischengang**  
**+6,00 Euro pro Person**



## Menü 4

Tatar vom Lable Rouge – Lachs  
Lauchrösti | Dill-Senfsauce | Friseespitzen



Linsensuppe | Kräutersahne



Gebratenes Doradenfilet  
Tomaten-Basilikum-Sugo  
Spargel-Cassoulet  
Parmesan-Risotto



Riesling-Kaltschale  
Zitronensorbet | marinierte Trauben

**Menüpreis pro Person 56,00 €**

### OPTIONAL

Sorbet als Zwischengang  
+6,00 Euro pro Person



## Menü 5

Karamelisierter Ziegenkäse  
Selleriesalat  
gebratene Datteln | geröstete Cashewkerne



Cremige Paprikasuppe  
Croûtons | Knoblauchchips



Steinbutt | Kartoffelkruste  
Estragon-Safransauce  
gedämpfter Pak choi | Gewürzkohlrabi  
Grießbällchen



Kirschwassercreme  
Schokoladen-Crumble  
Fruchtsauce | marinierte Kirschen | Sahne

**Menüpreis pro Person 66,00 €**

### OPTIONAL

Sorbet als Zwischengang  
+6,00 Euro pro Person



## Menü 6

Vegetarische Sushi  
Wasabi | Edamame | Shitake



Pilzessenz  
Tofu | Glasnudeln | Shitake



Bulgur-Falafel  
Erdnussbutter-Sauce  
Granat-Apfel-Gemolata  
gebackene Aubergine | Zucchininudeln



Weißer Schokoladencreme  
Batida de Côco – Eis  
geflämmte Ananas

**Menüpreis pro Person 53,00 €**

**OPTIONAL**  
Sorbet als Zwischengang  
+6,00 Euro pro Person