Waldhotel Stuttgart

Guts-Muths-Weg 18, 70597 stuttgart
+49 711 18572 0

KOMPLETTE SPEISEKARTE

GENIESSER MENU

Makrele „glasmeister art“
Petersilienwurzel, Grüner Apfel, Kaviar vom Hecht, Kapuzinerblätter

Blumenkohlcremesuppe VEGETARISCH
Gegrillter Blumenkohl, Sesam, Chili

Zwetschgensorbet
Zitrussud

Rücken und keule vom reh
Wacholderjus, Wirsingtasche, Brombeere, Sellerie

Pochierte safranbirne VEGETARISCH
Knuspriger Honig, Salbei-Honigeis, gesalzenes Salbeiöl

VEGETARISCHES MENU

Gebrannte feige VEGETARISCH
Pfifferlingstatar, Ziegenkäsemousse, Micro Leaves, Brombeersud

Gerösteter muskatkürbis VEGETARISCH
Raviolo und Duxelles vom Steinpilz, Kürbismousseline, eingelegte Wildheidelbeeren, Blutampfer, Steierisches Kürbiskernöl

VORSPEISEN

Makrele „glasmeister art“ **23,50 €**
Petersilienwurzel, Grüner Apfel, Kaviar vom Hecht, Kapuzinerblätter

Gebrannte feige VEGETARISCH **23,50 €**
Pfifferlingstatar, Ziegenkäsemousse, Micro Leaves, Brombeersud

SALATE & BOWLS

Waldhotel salat VEGETARISCH **17,50 €**
Apfel-Honigdressing, Trauben, bunte Karotten, Radieschen, Nüsse, Kerne, Sprossen

Herbstbowl **22,50 €**
Marinierter Kürbis, Kräutersaitlinge, wilder Brokkoli, Pfirsich, Schwarzkümmel-Ahornvinaigrette, gepuffter Amaranth

Caesar salad **13,00 €**
Hausgemachtes Dressing mit Sardellen und Kapern, Romanasalat, Croûtons, Parmesan

Gegrilltes „Kikok“ – deutsche Maishähnchenbrust **13,50 €**

Kross gebratenes Zanderfilet **18,00 €**

Gegrillte Steinpilze **16,50 €**

SUPPEN

Krustentierschaumsuppe **14,50 €**
Nordseekrabben, Estragonöl

Blumenkohlcremesuppe VEGETARISCH **13,50 €**
Gegrillter Blumenkohl, Sesam, Chili

VEGETARISCH & VEGAN

Gerösteter muskatkürbis **33,50 €**
Raviolo und Duxelles vom Steinpilz, Kürbismousseline, eingelegte Wildheidelbeeren, Blutampfer, Steierisches Kürbiskernöl

Sellerie aus dem salzteig VEGETARISCH **34,50 €**
Trüffelvelouté, confiertes Eigelb, wilder Blumenkohl, Morcheln, Haselnüsse, Knoblauchkresse

FISCH

Kross gebratenes zanderfilet **36,50 €**
Champagner-Beurre Blanc, Spitzkraut, Speck-Erde, eingelegte Senfkörner

Schwarzer heilbutt à la bordelaise **37,50 €**
Sauce Bordelaise, Kohlrabi, Bundmöhren, Parisienne Kartoffeln

FLEISCH

Schwäbischer zwiebelrostbraten — **36,50 €**
Jus, Gemüsegarnitur, handgeschabte Spätzle

Wiener schnitzel vom kalbsrücken — **34,50 €**
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardelle, Kapern

Filet von der deutschen färse — **45,50 €**
Schalottenjus, Steinpilze, gelbe Bete, rote Zwiebel, Majoranpesto

Rücken und keule vom reh — **46,50 €**
Wacholderjus, Wirsingtasche, Brombeere, Sellerie

DESSERT

Zweierlei von der traube VEGETARISCH — **14,50 €**
Pistazienmoos, Haselnussganache, weißer Schokoladencrunch

Pochierte safranbirne VEGETARISCH — **14,50 €**
Knuspriger Honig, Salbei-Honigeis, gesalzenes Salbeiöl

Variation hausgemachter fruchtsorbets — **10,00 €**
Fruchtkompott, Fruchtgel

KÄSE

Deutsche käseauswahl VEGETARISCH — **15,50 €**
VON MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN, Apfel-Rosmarinkompott, selbstgebackenes Hutzelbrot