



Vorspeisen und Salate

Kleiner bunter gemischter Salat 5,00 €
mit Croûtons

Caesar Salad 12,00 €
Parmesan, Croûtons und Putenstreifen mit Sweet Chili

Blattsalate mit Preiselbeervinaigrette 13,00 €
gegrilltem Ziegenkäse und Speckcroûtons

Salatteller „Wehrle“ mit gebratenen Garnelen 16,00 €
Räucherlachs, Schwarzwälder Schinken und Sprossen

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit unserem Hausdressing oder einer Preiselbeervinaigrette.

Aus unserer Suppenküche

Schwarzwälder Kartoffelsuppe 9,00 €
mit Blutwurst

Cremesuppe von roten Linsen 10,00 €
mit gebratener Riesengarnele

Deftige Rinderkraftbrühe 8,00 €
mit Kalbsbrätflädle



Unsere Fleischgerichte

<i>Deftiges Schweinebäckle</i> <i>in grober Senfsauce mit Marktgemüse und Serviettenknödel</i>	19,00 €
<i>Wiener Schnitzel</i> <i>mit hausgemachtem Kartoffelgurkensalat und Preiselbeeren</i>	26,00 €
<i>Badischer Zwiebelrostbraten</i> <i>mit Bräggel und Speckbohnen</i>	28,00 €
<i>Geschmorte Rinderschulter</i> <i>in Spätkburgundersobe mit gebratenem Wirsing und Kartoffelpüree</i>	22,00 €

Aus Fluss und Meer

<i>Zanderfilet im Schwarzwälder Schinkenmantel</i> <i>auf Rahmsauerkraut und Bratkartoffelstampf</i>	24,00 €
<i>Spaghetti in Tomatenpesto</i> <i>mit gebratenen Garnelen, confierten Kirschtomaten, Rucola und Parmesan</i>	22,00 €
<i>Forellenfilet Müllerin</i>	24,00 €
<i>Forellenfilet in Mandelbutter</i>	25,00 €

Zu den Forellenfilets servieren wir Marktgemüse und Kräuterkartoffeln



Vegetarisch & Gesund

Badische Käsespätzle 13,00 €
mit Röstzwiebeln

Spaghetti in Tomatenpesto 15,00 €
mit confierten Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

Regionale Köstlichkeiten

Badisches Schäuferle auf Linsensalat 15,00 €
mit Honig-Senfsauce

2 geräucherte Forellenfilets 14,00 €
mit Meerrettich, Toast und Salatgarnitur

Schwarzwälder Vesperteller 15,00 €
*mit Schwarzwälder Schinken, geräucherten Würsten
und Käse vom Unterhohennhof in Triberg*



Dessertauswahl

<i>Mousse au chocolat „Schwarzwälder Art“ Mousse, Sorbet und Grütze</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Crème brûlée von der Tonkabohne mit hausgemachtem Zwetschgensorbet</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Uhrenträger's Griebschnitten in Zimtzucker mit Apfelmus und Vanilleeis</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Dessertvariation</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Espressoüberraschung</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Käseauswahl mit Käse vom Unterhohenhof in Triberg</i>	<i>11,00 €</i>

Parkhotel Wuhle



Unser Uhrenträgermenü

*Blattsalate mit Preiselbeervinaigrette
gegrilltem Ziegenkäse und Speckcroutons*

*Deftige Rinderkraftbrühe
mit Kalbsbrätflädle*

*Geschmorte Rinderschulter
in Spätburgundersoße gebratenem Wirsing und Kartoffelbrei*

oder

*Forellenfilet im Schwarzwälder Schinkenmantel
mit Rahmsauerkraut und Kräuterkartoffeln*

*Uhrenträgers Grießschnitten in Zimtucker
mit Apfelmus und Vanilleeis*

48,00 € pro Person



Kinderkarte

...ausschließlich für unsere kleinen Gäste...!

<i>Kleiner Salat</i> <i>mit Putenbruststreifen</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Paniertes Schnitzel</i> <i>mit Pommes frites und Salatbouquet</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Pasta mit Tomatensoße</i> <i>und Parmesanspänen</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Gemischtes Eis</i> <i>mit Sahne</i>	<i>4,50 €</i>