



Starters and small dishes

	Euro
Creamy potato soup smoked trout croûtons	* 8,8
Lamb's lettuce salad creamy pumpkin seed dressing croûtons bacon	* 10,8
Bavarian veal sausage-2 pieces- Bavarian sweet mustard pretzel	* 8,8
Beetroot Carpaccio Black forest cream cheese lamb's lettuce salad walnuts	13,8
Sausage and cheese salad mustard dressing red onions pickles	* 13,8
Tartare of smoked trout horseradish cucumber wild herbs	* 14,8
Flammkuchen -echt Schwarzwald-	
smoked trout red onions sour cream horseradish mountain cheese	* 17,8
Tartar (150 gr) of black forest beef egg yolk capers shallots gherkins	* 17,8

Vegetarian

Black salsify in cream bread dumpling mountain Cheese parsley pesto	* 15,8
Mashed beetroot cauliflower roasted pumpkin seeds greed cabbage vegan	* 16,8
Spätzle with mountain cheese roasted onions lamb's lettuce creamy dressing	* 16,8

Black Forest Kitchen

Maultaschen -Swabian raviolis- braised onions bacon potato salad	* 15,8
Cordon bleu (pork) ham mountain cheese potato puree creamed carrots	* 19,8
Crispy roast pork dark beer sauce bread dumpling cabbage salad	* 19,8
Boiled beef horseradish sauce bouillon potatoes vegetables	* 21,8
Sour Beef of wild boar pointed cabbage in cream buttered Spätzle	* 23,8
Wiener schnitzel (veal) lukewarm potato salad or French fries cranberries	25,8
Rump steak Schwarzwälder Weiderind (300 gr) vegetables Schupfnudeln	* 31,8
Perch dumplings crustacean sauce spinach potato puree	* 22,8
Whole salmon trout -fried in butter parsley potatoes cucumber salad	* 28,8

For two

Whole braised veal shank shallot sauce glazed vegetables handmade Schupfnudeln	(per person) * 32,8
Double cut Ribeye of dry aged Black Forest Beef – medium- (600 gr) Béarnaise sauce vegetables mashed potatoes	(per person) * 35,8
Saddle of venison „Baden-Baden“, juniper sauce pear with cranberries pointed cabbage in cream Spätzle	(per person) * 36,8

Desserts

Our actual cakes of the bakery (piece) please ask our staff	4,0
Ice cream and sherbet	big scoop 3,8
Dark cherry sherbet black forest kirsch	7,8
Crème brûlée – burnt vanilla cream walnut ice cream	7,8
Black forest chocolate cake -served lukewarm- cherries pistachios ice cream whipped cream	9,8
Mountain cheese – cut from the cheese wheel – fig mustard butter woodstove bread	* 10,8
Kaiserschmarrn served with whipped cream vanilla ice cream cherries apple puree “For two”	14,8

SAVE THE DATE - Valentine's Dinner 14th of February 2022

Please make your reservation just in time! 07221 99 64 68 30

Wir sind stolz ein „3-Löwen, Schmeck den Süden-Betrieb“ zu sein, achten die Lebensmittel mit denen wir arbeiten und gehen respektvoll mit Ihnen um. Wir orientieren uns an saisonalen Geschenken der Natur. Wir haben uns verpflichtet, dass die Rohprodukte unserer Gerichte insbesondere Fleisch, Eier, Milch und Milchprodukte, Gemüse, Kartoffeln & Obst überwiegend aus Baden-Württemberg stammen. Für die mit einem * gekennzeichneten Gerichte verwenden ausschließlich Produkte aus dem Ländle.



Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle | Geroldsauer Straße 54 | 76534 Baden-Baden | (+49) 07221 – 99 64 68 30 | www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de

Wenn Sie eine Gluten- oder Laktoseempfindlichkeit haben oder auf andere Zutaten allergisch reagieren,

fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach der Allergen-Informationskarte. Alle unsere Preise inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

¹ mit Farbstoff / ² mit Konservierungsstoffen / ³ mit Antioxidationsmittel / ⁴ mit Geschmacksverstärker / ⁵ Geschwefelt / ⁶ Geschwärzt / ⁷ mit Phosphat / ⁸ mit Milcheiweiß / ⁹ koffeinhaltig / ¹⁰ chininhaltig / ¹¹ Süßungsmittel / ¹² Penylalaninquelle / ¹³ Gewachst / ¹⁴ Taurin / ¹⁵ Nitritpökelsalz / * günstigstes alk.-fr. Getränke

11.01.2022