

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns Sie heute hier begrüßen zu dürfen und möchten Ihnen ein kleines Stück Geschichte über dieses Haus erzählen.

Wer hier in diesem Restaurant „Forellenhof“ sitzt, kann dieselben kleinen Geschichten erzählen wie einige der Berühmtheiten, die auch schon hier gegessen oder genächtigt haben.

Aber erst einmal ein paar Jahre zurück in der Chronik. Auf dem Grundstück des Hotels und der Forellenzucht stand seit dem 14. Jahrhundert die „Obere Sägemühle“ der Stadt Baden-Baden.

Um 1875 gründete Familie Kauffmann und Haldewang die in der Zwischenzeit stillgelegte Mühle, die Fischzuchtanstalt Baden mit Forellen, Saibling und Karpfen. Wenig später, im Jahre 1884, öffnete die Gastwirtschaft wo man während eines Ausfluges die vortrefflichen Fischspezialitäten genießen konnte.

Schließlich gab man 1910 dem gastlichen Haus den Namen „Fischkultur“ und setzte diesem 1934 nach dem Ausbau der Gästezimmern das „Waldhotel“ voran.

Die Gäste der „Fischkultur“ beinhalten viele Berühmtheiten. Jetzt inzwischen „Forellenhof“ genannt, denn 1965 wurde hier die Fernsehserie „Der Forellenhof“ gedreht, in dem Hans Söhnker und Jane Tilden, unter der Leitung des Drehbuchautor Heinz-Oskar Wuttig, das gastfreundliche Hotelierspaar Buchner spielten.

*Nach weiteren Hoteljahren und durchgeführten Renovierungen, freuen wir uns auf die neue Herausforderung ein vorbildlicher Gastgeber für Sie zu sein.
...eine Tradition geht weiter...*

Herzlichst

Ihre

Madeleine Holl, Oliver Vetter & die kleine Carlotta

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien, sowie die Nachweise von Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine spezielle Karte liegt für Sie bereit.

Vorspeisen & Salate

<i>Gemischter Salat mit hausgemachten Rohkostsalaten</i>	<i>klein 6,50 €</i>	<i>9,50 €</i>
<i>„Vitello tonnato“ Dünne Kalbfleischscheibchen mit Tunfischsauce & Salatröschen</i>		<i>13,90 €</i>
<i>„Unser Klassiker“ Warm geräuchertes Forellenfilet auf Waldorfsalat mit kleinem Salatbukett, feiner Vinaigrette, Toast & Butter</i>		<i>15,90 €</i>
<i>Sommerliche Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse und frischen Erdbeeren</i>	<i>klein 13,90 €</i>	<i>16,90 €</i>

Suppen

<i>Spargelcremesuppe mit grünem und weißem Spargel</i>	<i>klein 5,20</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und hausgemachten Flädle</i>	<i>klein 5,20 €</i>	<i>6,90 €</i>

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien, sowie die Nachweise von Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine spezielle Karte liegt für Sie bereit.

Vesperle

*Hausgemachte Fleischküchle
mit Kartoffelsalat, Radieschen & Gurken* 14,90 €

Flammkuchen täglich 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

*Elsässer Flammkuchen
mit Rahm, Speck⁹¹³, Zwiebeln* 11,90 €

*Vegetarischer Flammkuchen
mit Rahm, Zwiebeln, Ziegenkäse und mediterranem Gemüse* 14,90 €

*Forellenhof Flammkuchen
mit Rahm, Zwiebeln, geräuchertem Forellenfilet und Preiselbeeren* 15,90 €

Vegetarisch

*Cremiges Spargelrisotto
mit geschmorten Kirschtomaten
und gehobeltem Parmesan* 17,90 €

*Ricotta Spinat Ravioli
auf mediterranem Grillgemüse und Tomatensauce* 17,90 €

*Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien, sowie die Nachweise von Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine spezielle Karte liegt für Sie bereit.*

Unsere Fischspezialitäten

<i>Ganze Forelle "Blau" mit zerlassener Butter mediterranem Grillgemüse und Dampfkartoffeln</i>		<i>25,90 €</i>
<i>Gebratene Forellenfilets „ Müllerin Art“ mit Kräutern, Zitrone, Kapern & Petersilie dazu Rahmlauch & Salzkartoffeln</i>	<i>klein 17,90 €</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Gebratene Forellenfilets in Mandelbutter mit Kohlrabi-Karottengemüse und gebratenen Drillings-Kartoffeln</i>	<i>klein 17,90 €</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Auf der Haut gebratenes Bachsaiblingsfilet auf mediterranem Grillgemüse mit hausgewalzten Bandnudeln & Rieslingschaum</i>	<i>klein 19,90 €</i>	<i>26,90 €</i>
<i>Duo von gebratenen Forellen & Saiblingsfilet auf Spargel-Risotto</i>	<i>klein 18,90 €</i>	<i>25,90 €</i>

*Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien, sowie die Nachweise von Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine spezielle Karte liegt für Sie bereit.*

Fleischgerichte

<i>Gefüllte Maispoulardenbrust an Salbeijus auf gegrilltem Gemüse mit Drillingskartoffel</i>	24,90 €
<i>Filetscheiben vom Kraichgauer Landschwein an Steinchampignonrahm mit Lauchgemüse und Spätzle vom Brett</i>	<i>klein</i> 21,90 € 25,90 €
<i>Kalbsschnitzel paniert mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites und kleinem Salat</i>	<i>klein</i> 18,90 € 23,90 €
<i>Rosa gebratenes Rumpsteak an Pfefferrahmsauce mit grünen Bohnen und Pommes Douphin</i>	<i>klein</i> 27,90 € 32,90 €
<i>Tafelspitz vom Badischen Weiderind mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln dazu Preiselbeeren</i>	<i>klein</i> 19,90 22,90 €

*Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien, sowie die Nachweise von Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine spezielle Karte liegt für Sie bereit.*

Süßspeisen

Finden Sie in unserer aktuellen Nachtisch Karte

Minidessert 6,90 €

Stück hausgemachter Kuchen / Torte 3,40 € / 3,90 €

Liebe Gäste,

*jede Kommission an Kreditkarten-Institute, die wir nicht abgeben müssen, können wir
in nützliche Investitionen an unserem privat geführten Waldhotel Forellenhof stecken.
Um Ihnen dauerhaft ein gepflegtes Erscheinungsbild bieten zu können.*

Deshalb akzeptieren wir in unserem Restaurant nur EC-Karten und Barzahlung.

*Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien, sowie die Nachweise von Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine spezielle Karte liegt für Sie bereit.*