

VORSPEISEN & SALATE
STARTERS & SALADS

- Kleiner gemischter Salat** € 4,90
angemachte Salate | Hausdressing
Small mixed salad | House dressing
- Hausgebeizter Lachs** € 8,90
Honig-Senf-Dressing | Kartoffelrösti
Homemade marinated salmon | Honey mustard dressing | Hash browns
- Caesar Salad** € 10,50
Römersalat | klassisches Dressing | Croutons
Caesar salad | Romaine lettuce | Classic dressing | Croutons
wahlweise mit:
optionally with:
- Räucherlachs/ smoked salmon* € 2,50
Putenstreifen/ turkey strips € 2,00
- Heißgerauchte Entenbrust | Blattsalat** € 12,50
geröstete Pinienkerne | Orangendressing
Hot-smoked duck breast | Lettuce toasted pine nuts | Orange dressing

SUPPEN
SOUP

- Minestrone** € 5,50
frisches Gemüse
Minestrone | Fresh vegetables
- Süßkartoffel- Pastinakencremesuppe** € 5,50
Croutons
Sweet potato parsnip cream soup | croutons



**WYNDHAM
GARDEN®**

Donaueschingen

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES

Wildschweingulasch	€ 13,50
Wacholdersoße buntes Wurzelgemüse Butterspätzle <i>Wild boar goulash Juniper sauce Root vegetables Butter Spaetzle</i>	
Schweinefilet – Medaillons	€ 15,90
Champignonrahmsoße Speck-Rosenkohl Spätzle <i>Pork fillet medallions Mushroom sauce Brussels sprouts Spaetzle</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 19,90
Steakhouse-Pommes Gurkensalat <i>Crispy breaded cutlet of veal "vienna style" French fries Cucumber salad</i>	
Gebratene Entenbrust	€ 21,90
kräftige Rotweinsoße Zuckerschoten Süßkartoffelpüree <i>Roast duck breast strong red wine sauce Sugar peas mashed sweet potatoes</i>	
Rumpsteak „Strindberg“ 250g	€ 26,90
Rotweinsoße Speck-Bohnen getrüffelte Spätzle <i>Grilled rump steak 250g Red wine sauce Bacon Beans Truffled spaetzle</i>	

Weinempfehlung

Wine suggestion

Rings Kalkmergel-Riesling (Weingut Kalkmergel, Pfalz)	0,75 l	€ 27,00
Klumpp Cuvee N°1, 2016 (Weingut Klumpp, Baden)	0,75 l	€ 29,70

BURGER & CO.

Linseneintopf	€ 7,90
Wurzelgemüse Speckwürfel Spätzle Wiener Würstchen <i>Lentil soup root vegetables Bacon bits spaetzle Vienna sausages</i>	
Flammkuchen "klassisch"	€ 8,50
Zwiebeln Speck <i>Tarte Flambee Bacon Onion</i>	
Flammkuchen	€ 12,50
Lachs Zuckerschoten Tomaten <i>Tarte Flambee Salmon Sugar peas tomatoes</i>	
„Wyndham Caesar Burger“	€ 14,90
180g Black Angus Beef Weizenbrötchen Caesar-Dressing Römersalat Coleslaw <i>180g black angus beef Wheat bun Caesar dressing Romaine lettuce Coleslaw</i>	

VEGETARISCHES GERICHT *VEGETARIAN DISH*

Linseneintopf	€ 7,50
Wurzelgemüse Spätzle <i>Lentil stew Root vegetables Spaetzli</i>	
Kichererbsen-Curry	€10,50
Zuckerschoten Karotten Wildreis <i>Chickpea curry Sugar peas Carrots Wild rice</i>	

Weinempfehlung *Wine suggestion*

Martin Wassmer, Gutedel (Weingut Martin Wassmer, QbA.)	0,75 l	€ 22,50
Martin Wassmer, Spätburgunder (Weingut Wassmer, Baden)	0,75 l	€ 25,50

FISCHGERICHT
FISH DISHES

Miesmuscheln „Vino Bianco“ 500g Weißwein-Gemüsesud <i>500g Mussels White wine vegetable soup</i>	€ 9,90
Tagliatelle „Vongole“ Venusmuscheln Knoblauch milder roter Chili <i>Tagliatelle "Vongole" Clams Garlic mild red chili</i>	€ 10,90
Gebratene Lachsschnitte Zitronenbutter Camembert-Champignon-Risotto <i>Fried salmon slices Lemon Butter Camembert and mushroom risotto</i>	€ 16,50

Weinempfehlung
Wine suggestion

Pfandturm Weißburgunder (Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen)	0,75 l	€ 24,00
Trollinger `Brüssele` (Weingut Graf Adelman, Württemberg)	0,75 l	€ 27,90



WYNDHAM

GARDEN®

Donaueschingen

DESSERT

SWEETS

Birne „Helene“ Pistazienmantel Schokoladeneis <i>Pear "Helene" Pistachio coat Chocolate ice cream</i>	€ 5,50
Gefüllte Pfannkuchen Waldbeeren Vanilleeis <i>Stuffed pancakes Forest berries Vanilla ice cream</i>	€ 5,90
Warmes Schokoladen Soufflé Vanillesoße Karamellisierte Feigen <i>Chocolate soufflé Custard Caramelised figs</i>	€ 6,90

*Lieber Gast, haben Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie gegenüber Lebensmitteln?
Auf Wunsch erhalten Sie die Kenntlichmachung der einzelnen Speisen, fragen Sie
unser Servicepersonal.*

*Dear guest, do you have an intolerance or allergy to food?
You can request the identification of the individual dishes.*