



Hostería de la Selva Negra

COCINA ALEMANA

LA TRADICIÓN ALEMANA EN POLANCO

ENTRADAS Y ENSALADAS

STEAK A LA TÁRTARA CON ANCHOAS	255	ROLLO DE JAMÓN RELLENO	75
200g. de Carne cruda de primera preparada con anchoas		60g. Relleno de ensalada de papa preparada con páprika y un toque picante	
STEAK A LA TÁRTARA	205		
200g. de Carne cruda de primera preparada al estilo de la casa			
ROAST BEEF	200		
120g. servido con salsa tártara y ensalada de papa			
SULZE A LA VINAGRETA	140		
170g. de Áspic relleno de carnes frías servido con vinagreta de pimienta morrón			
ORDEN DE CHOUCROUTE (SAUERKRAUT) 350G.	105		
Guarnición de col agria al estilo alemán, condimentado con enebro, hierbas de olor y pimienta			
HUEVO TÁRTARA O LA RUSA 80G.	98		
Huevo cocido con salsa de pepinillos y alcaparras, o con salsa rusa, montado en pan negro y jamón			
ÓRDEN DE PATÉ DE TERNERA O PAVO 60G.	95		
ORDEN DE PAPAS REDONDAS O PAPAS FRITAS 300G.	85		
Papas redondas y crujientes, o cuadradas con cebolla al estilo de la casa			
		ENSALADA SELVA NEGRA 300G.	155
		Mezcla de lechugas, manzanas al vino blanco, queso de cabra, nuez y piñón con vinagreta de miel	
		ENSALADA NORMANDIE 300G.	155
		Mezcla de lechugas y espinaca, peras, queso azul, almendra, pimientos y mandarina con aderezo balsámico	
		ENSALADA DE PAPAS 350G.	115
		Elaborada al estilo alemán con aderezo de mayonesa, crema, espolvoreada de tocino	
		ENSALADA MIXTA 250G.	90
		Selección fresca de lechugas, jitomate, pepino y queso gouda con vinagreta de mostaza	
		ENSALADAS VARIAS 250G.	80
		A escoger: ejotes, coliflor, pepinos o combinados, finamente aderezados	

*POR \$49 MÁS AGREGUE PECHUGA ASADA O EMPANIZADA A SU ENSALADA, 100G.

SOPAS Y CREMAS

SOPA DE AJO GRATINADA 250ML.	120	SOPA DEL DÍA 250ML.	95
Servida con croûton de pan gratinado		Pregunte por la sopa del día: lentejas, chícharo seco, alemana, alubias, habas y cremas	
Con huevo	135		
SOPA DE CEBOLLA GRATINADA 250ML.	120	CONSUMÉ DE POLLO 350ML.	85
Receta tradicional de la casa al vino blanco, servida con croûton de pan gratinado		Aromático servido con pollo, tallarines y verdura mixta	
CREMA DE QUESO GRUYERE 250ML.	150		

PLATOS FUERTES Y ESPECIALIDADES

FILETE MIGNON 200g. de filete de res, bañado en salsa de vino, champiñones y tocino, servido con papa al vapor y verdura mixta	360	JAGERSCHNITZEL 250g. de milanesa de ternera schnitzel con salsa cremosa de champiñones, con tocino y jitomate	260
FILETE PIMIENTA O MOSTAZA 200g. de filete de res bañado en salsa de vino y pimienta o en salsa de brandy y mostaza, servido con papa al vapor y verdura mixta	330	MILANESA ESPECIAL DE TERNERA A LA HOLSTEIN 200g. de ternera servida con huevo estrellado, papas fritas y verdura mixta	260
CHAMORRO DE CERDO AL HORNO 500g. Marinado en cerveza oscura y dorado al horno, servido con papas fritas y choucroute	345	MILANESA ESPECIAL DE TERNERA 200g. de ternera acompañada de papas fritas y verdura mixta	245
CHAMORRO DE CERDO AL VAPOR 500g. Al estilo alemán, servido con papas fritas, choucroute y mostaza de la casa	325	SALMÓN 220g. a la plancha, acompañado de puré de papa y ensalada mixta	320
CHAMORRO A LA MEXICANA 400g. sin hueso, cocinado en pequeños trozos, en salsa mexicana y acompañado de frijoles refritos	325	TRUCHA SALMONADA 200g. Preparada al gusto: a la mantequilla, al mojo de ajo, al ajillo o empanizada, acompañada con puré de papa y ensalada mixta	245
GULASCH ESTILO HÚNGARO 250g. de Estofado de res en salsa de vino tinto y páprika, acompañado de tallarines o spätzle a la mantequilla	265	FILETE DE PESCADO 200g. de Pescado blanco oriental, preparado al gusto: a la mantequilla, al mojo de ajo, al ajillo o empanizado, acompañado con puré de papa y ensalada mixta	215
RINDERROULADEN 200g. Rollo de ternera relleno de tocino, pepinillos y mostaza en salsa de miel	285	*POR \$30 MÁS, PIDA SU MILANESA DE RES O TERNERA TIPO SCHNITZEL. *POR \$60 MÁS, PIDA SU SALMÓN CON COSTRA DE ALMENDRAS O SALSA A LA NARANJA	
ESCALOPA DE TERNERA 250g. Empanizada y rellena de jamón y queso, con un toque de salsa pomodoro, servida con papas fritas y verdura mixta	275		

SALCHICHAS

TODAS NUESTRAS SALCHICHAS VAN ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS Y CHOUCRROUTE.

PARRILLADA ESPECIAL 830g. Arrachera, salchicha Westfalia y blanca, pechuga asada, acompañada de ensalada Selva Negra y chiles toreados	560	SALCHICHA WESTFALIA 260g. Salchicha ahumada de carne de cerdo	195
PARRILLADA DE SALCHICHAS 800g. Salchicha Westfalia, blanca, artesanales, Viena, Frankfurt y thiuringer	560	SALCHICHAS THIURINGER 250g. Dos salchichas de res y cerdo, de sabor fuerte especiado	180
SALCHICHA LYONA 310g. Salchicha gigante, de carne de res con un toque de ajo	225	SALCHICHA BLANCA FRITA 170g. Salchicha de ternera frita	180
SALCHICHA BLANCA A LA CERVEZA O CURRYWURST 170G. Salchicha de ternera, frita en salsa de cerveza o salsa de curry	195	SALCHICHA SHUBLING 220g. Dos piezas de salchicha de cerdo, de textura esponjosa y sabor suave	180
		SALCHICHAS FRANKFURT 200g. Dos piezas al vapor de carne de res	180

SALCHICHAS

SALCHICHAS ARTESANALES	165
200g. Salchichas de cerdo fritas, 2 piezas a escoger: páprika, perejil y curry	
SALCHICHAS VIENA HOJALDRADAS	165
280g. Dos salchichas de res, rellenas de queso, tocino y envueltas en hojaldre	
SALCHICHAS VIENA	120
130g. Dos piezas de salchicha de res, sabor suave	

****POR \$20 MÁS AGREGUE PAN ARTESANAL PARA HOTDOG A SUS SALCHICHAS.**
PARA COMPARTIR: PIDA CUALQUIERA DE ESTAS SALCHICHAS ESTILO BOTANA: REBANADAS Y FRITAS.

OTROS PLATILLOS

***TODAS NUESTRAS PASTAS VAN ESPOLVOREADAS CON QUESO PARMESANO**

CARNES Y HAMBURGUESAS

ARRACHERA ESTILO SELVA NEGRA	240
200g. de suave carne marinada, acompañada de enchiladas verdes y frijoles refritos	
MILANESA DE RES A LA HOLSTEIN	135
100g. de Carne de res en corte delgado, con huevo estrellado, papas fritas y ensalada de ejotes	
MILANESA DE RES	120
100g. de Carne de res en corte delgado, acompañada de papas fritas y ensalada de ejotes	
HAMBURGUESA ESPECIAL	205
200g. A la plancha con queso gouda, tocino, pepinillos, jitomate, cebolla y lechuga, servida con papas	
MINIFRIKADELLE	195
250g. Hamburguesas alemanas con tocino, rellenas de queso crema, servidas en cama de ensalada de papa y choucroute	
HAMBURGUESA A LA HOLSTEIN	135
200g. A la plancha, servida con huevo estrellado, papas fritas y ensalada de coliflor	
HAMBURGUESA ENCEBOLLADA	130
200g. A la plancha, con finas rodajas de cebolla frita, servida con papas fritas y ensalada de coliflor	
HAMBURGUESA A LA PLANCHA	120
200g. A la plancha, servida con papas fritas y ensalada de coliflor	

***TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS SE SIRVEN SIN PAN. POR \$30 MÁS AGREGUE PAN BRIOCHE.**

MEDIO POLLO A LA PARRILLA	215
550g. A la mostaza, asado y servido con puré de papas y ensalada mixta	
PECHUGA DE POLLO A LA PARMESANA	185
200g. Empanizada y gratinada al horno, servida con papas fritas y brócoli	
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	165
200g. A la plancha, servida con papas fritas y brócoli	
ENCHILADAS DE MOLE	180
300g. Al genuino estilo de la casa, acompañadas de frijoles refritos, orden de 3	
ENCHILADAS SUIZAS	145
300g. Con crema y queso, gratinadas al horno, orden de 3	
ENCHILADAS VERDES	120
300g. Especiales, con crema, queso y cebolla, acompañadas de frijoles refritos, orden de 3	
TACOS DORADOS DE POLLO	120
200g. Con crema, queso, cebolla y lechuga, acompañados de frijoles refritos, orden de 3	
PASTA DE ESPECIALIDAD	185
250g. A escoger: Spätzle con tocino y gratinado, pasta a la boloñesa o en salsa de queso gruyere	
RAVIOLES EN SALSA POMODORO	145
250g. Rellenos de queso ricotta y espinaca, con salsa de tomate	
PASTA POMODORO O AL CHIPOTLE	120
250g. A escoger tallarín o espagueti: En salsa de tomate o en salsa de chipotle	

***POR \$49 MÁS AGREGUE PECHUGA ASADA O EMPANIZADA A SU PASTA, 100G.**

EXTRAS

ORDEN DE INGREDIENTE EXTRA 30

Mostaza Dijon (25 gr)	Pepinillos (60 gr)
Rebanadas de tocino (2)	Crema (30 gr)
Huevo (2)	Queso gratinado o parmesano (25 gr)



POSTRES

PASTEL SELVA NEGRA	110
180g. El tradicional, elaborado a base de chocolate amargo, Kirsch y cereza negra	
PASTEL SACHER	110
180g. Elaborado a base de chocolate amargo, relleno de mermelada de chabacano y controy	
STRUDEL DE MANZANA O PERA	95
180g. Pasta de hojaldre con relleno de manzana o pera, pasas, canela, almendra, nuez y brandy	
PASTELERÍA DE LA CASA	95
180g. Pregunte por el pastel del día: Tarta de Almendras, Tarta de Dátil con nuez, Delicia de tres chocolates, Tres Leches de Rompope y pastel Alemán	
CREPAS DE CAJETA O NUTELLA	75
120g. Bañadas en salsa de cajeta, o rellenas de Nutella, espolvoreadas con nuez	
CREPAS DE MERMELEDA	55
100g. De chabacano, cereza roja y cereza negra	
ORDEN DE GALLETAS SURTIDAS	60
60g. Surtido de galletas tipo alemán, orden de 5	
COPA DE HELADO DE VAINILLA	80
180g. Dos bolas de helado, servidas con galleta de la casa y chocolate	
FLAN CHICO DE VAINILLA 120G.	30
GELATINA	30

*POR \$25, AGREGUE A SUS CREPAS, TARTA O PASTEL UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA, CREMA CHANTILLY O QUESO CREMA, 90G.

CAFÉ

CAFÉ IRLANDÉS 250ML.	165
Whisky, Controy y crema batida	
CARAJILLO 180ML.	155
Café expresso con Licor 43	
CAFÉ CAPUCHINO O LECHERO JUMBO 400ML.	75
CAFÉ CAPUCHINO O LECHERO 220ML.	50
NESPRESSO CORTO O LARGO 200ML.	50
CAFÉ EXPRESSO 60ML.	45
CAFÉ AMERICANO DESCAFEINADO 200ML.	45
CAFÉ AMERICANO O TÉ 200ML.	45

PASTELES PARA LLEVAR:

SELVA NEGRA, SACHER, TRES LECHES DE ROMPOPE, PASTEL ALEMÁN:

CHICO 350 MEDIANO 530 GRANDE 680

STRUDEL DE MANZANA O PERA:

MEDIANO 530

LINZER TORTE, TARTA DE ALMENDRAS, TARTA DE DÁTIL CON NUEZ Y DELICIA DE TRES CHOCOLATES:

GRANDE 530

GALLETAS ALEMANAS POR KILO 620

MENÚ EJECUTIVO
\$210

LUNES A VIERNES DE 12:00 A 17:00 HRS.
INCLUYE: ENTREMÉS, SOPA, PLATO FUERTE, POSTRE Y CAFÉ

ENTREMÉS		Costo adicional:	PLATOS FUERTES		Costo adicional:
Sulze a la vinagreta		25	Salchichas thiuringer, blanca frita, shubling o frankfurt		70
Rollo de jamón relleno		15	Salchichas artesanales		45
Ravioles en salsa pomodoro		15	Dos a escoger: curry, páprika o perejil.		
Paté de ternera o pavo		15	Salchichas viena hojaldradas		45
Ensalada de papas		15	Salchichas viena		S/C
Ensalada mixta con vinagreta de mostaza		10	Arrachera		120
Huevo cocido a la rusa o tártara		S/C	Milanesa de res a la holstein		15
Espagueti al chipotle		S/C	Milanesa de res		S/C
Tallarines en salsa pomodoro		S/C	Hamburguesa especial		85
			Hamburguesa a la holstein		15
			Hamburguesa a la plancha		S/C
			1/2 pollo a la parrilla		95
			Pechuga a la parmesana o pechuga a la plancha		45
			Enchiladas de mole		60
			Enchiladas suizas		25
			Tacos dorados de pollo		S/C
			Enchiladas verdes rellenas de pollo		S/C
			Steak a la tártara con anchoas		135
			Steak a la tártara		85
			Ensalada Selva Negra o Normandie		35
			Salmón a la plancha		200
			Trucha salmonada		125
			Filete de pescado (mantequilla, plancha, mojo o ajillo)		95
			*TODAS LAS HAMBURGUESAS DE MENÚ SE SIRVEN SIN PAN Y VAN ACOMPAÑADAS CON PURÉ DE PAPA Y ENSALADA. POR \$30 MÁS AGREGUE PAN BRIOCHE.		
SOPAS		Costo adicional:			
Sopa de especialidad		50			
Sopa de ajo gratinada con huevo		30			
Sopa de ajo gratinada		20			
Sopa de cebolla gratinada		20			
Consomé de pollo		S/C			
Sopas del día		S/C			
PLATOS FUERTES		Costo adicional:			
Filete de res, mignon, pimienta o mostaza		210			
Chamorro estilo alemán o al horno		215			
Chamorro a la mexicana con frijoles refritos		205			
Gulasch estilo húngaro		145			
Escalopa de ternera		155			
Milanesa especial de ternera a la holstein		140			
Milanesa especial de ternera		125			
Salchicha lyona gigante		105			
Salchicha blanca frita a la cerveza o currywurst		75			
Salchicha westfalia ahumada		75			
			POSTRE Y CAFÉ		Costo adicional:
			Pastel de especialidad		85
			Gelatina, flan de vainilla o crepa de mermelada		S/C
			Café americano o té		S/C
			Café descafeinado, capuchino o expresso		15

*POR \$15 MÁS AGREGUE PAN ARTESANAL PARA HOTDOG A SUS SALCHICHAS.

BEBIDAS Y CERVEZAS

BEBIDAS CON ALCOHOL

APEROL SPRITZ 350ML.	160
Preparado con vino espumoso, Aperol y un toque de agua mineral	
MARGARITA 240ML.	160
Cóctel con tequila, controy y jugo de limón	
MEZCALITA 240ML.	160
Cóctel con mezcal, jugo de naranja y jugo de limón	
GLÜWEIN 400ML.	120
Vinto caliente tinto o blanco, especiado	
COPA DE CLERICOT 350ML.	105
Tinto o blanco	
COPA DE VINO TINTO O BLANCO 150ML.	95
Vino de la casa	
SIDRA STRONGBOW 330ML.	90
Gold Apple, Red Berries, Honey	
SANGRÍA NATURAL 240ML.	80
Preparada con vino tinto	

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SPRITZ 240ML.	70
Bebida preparada con pulpa de fruta natural y agua mineral	
CLAMATO PREPARADO 240ML.	65
LIMONADA O NARANJADA 240ML.	50
Preparada con jarabe natural y agua mineral o natural	
REFRESCOS EMBOTELLADOS 312ML. - 355ML.	45
Coca Cola clásica, light o sin azúcar, Sidral clásico o light, Orange crush, Sprite zero, Ginger Ale, Fresca, Agua Quina	
AGUA MINERAL 325ML.	45
Topo Chico o Peñafiel	
BOTELLA DE AGUA 355ML.	35
AGUA FRESCA DEL DÍA 240ML.	35
Con fruta de temporada	

CERVEZAS

BARRIL DE CERVEZA ALEMANA 5L.	1,300-1,500
CERVEZA DE BARRIL 500ML.	165-195
Clara u oscura	
CERVEZA DE BARRIL 355ML.	125-155
Clara u oscura	
CERVEZA DE ESPECIALIDAD 500ML.	220
Schlenkerla y St. Peters	
CERVEZA ALEMANA 500ML.	200
Erdinger y Paulaner	
CERVEZA ALEMANA 500ML.	180
Karmeliten y otras marcas	
CERVEZA ALEMANA 330ML.	160
Schöfferhofer Toronja y otras marcas	
CERVEZA LÁGRIMAS NEGRAS O MORRIGAN 330ML.	160
Cerveza mexicana artesanal Stout	
CERVEZA MINERVA O LA BRU 330ML.	115
Cerveza mexicana artesanal: Pale Ale, Colonial, Imperial Stout, Viena e Ipa	
CERVEZA HEINEKEN 355ML.	70
CERVEZA BOHEMIA 355ML.	70
Clara u oscura	
CERVEZAS NACIONALES 325ML.	60
XX Lager, XX Ámbar, Sol, Indio, Tecate	

* POR \$35 MÁS AGREGUE CLAMATO PARA SU CERVEZA
* POR \$25 MICHELADA CUBANA Y POR \$20 MÁS MICHELADA



DESTILADOS (2OZ.)

BRANDY

TORRES X	150
TORRES V	115

RON

ZACAPA 23	295
MATUSALEM CLÁSICO	110
APPLETON ESTATE	125
APPLETON ORO	95
BACARDI AÑEJO	95
BACARDI BLANCO	90

TEQUILA

MAESTRO DOBEL DIAMANTE	230
7 LEGUAS REPOSADO	220
7 LEGUAS BLANCO	205
HERRADURA REPOSADO	195
HERRADURA BLANCO	185
DON JULIO REPOSADO	205
DON JULIO BLANCO	195
TRADICIONAL REPOSADO	125
TRADICIONAL PLATA	120
CENTENARIO PLATA	115

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN	175
OJO DE TIGRE	180

VODKA

STOLICHNAYA	115
ABSOLUT AZUL	110
SMIRNOFF	90

GINEBRA

BOMBAY SAPHIRE	180
BEEFEATER SECO	155

WHISKY

GLENFIDDICH 12 AÑOS	280
BUCHANAN'S 12 AÑOS	240
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	205
BLACK LABEL JOHNNIE WALKER	240
RED LABEL JOHNNIE WALKER	150
JB RARE	115

VERMOUTH

CINZANO EXTRA SECO	110
CINZANO ROSSO	110

LICORES Y CREMAS (2OZ.)

CHARTREUSE	310
Amarillo y verde	

STREGA	220
Licor de Hierbas	

CUARENTA Y TRES	160
Licor de frutas y especias del mediterráneo	

JAGERMEISTER	160
Licor alemán de hierbas	

ABSINTH	150
Licor de Ajenjo	

FRANGELICO	155
Licor de avellana	

ORUJO LAS CADENAS	130
Licor de hierbas	

ANÍS LAS CADENAS	140
Anís dulce	

SAMBUCA	135
Vaccari negro o blanco	

BAILEY'S	125
Crema irlandesa	

LIMONCELLO	120
Licor de cítricos	

AMARETTO CONTI	100
Licor de almendras	

CHINCHÓN	105
Anís dulce y seco	

FERNET	95
Licor amargo de hierbas	

KAHLÚA	85
Licor de café	

VINOS

ALEMANES

MULLER T. TROCKEN	Vino blanco seco	740
OPPENHEIMER KARL KASPER	Vino blanco semidulce	420

MEXICANOS

SANTO TOMÁS	Tempranillo	950
LA CETTO	Nebbiolo	690
LA CETTO	Petite Syrah, Cabernet Sauvignon	400

ARGENTINOS

LA LINDA	Malbec, Syrah	750
LAS MORAS RESERVA	Malbec	640
LAS MORAS	Malbec, Cabernet Sauvignon	390

ESPAÑOLES

MATARROMERA	Tempranillo / Crianza	1,800
PATA NEGRA CRIANZA	Tempranillo	490
PATA NEGRA	Tempranillo / Roble	390
ACANTUS	Tempranillo / Cabernet Sauvignon	360

ITALIANOS

LABRUSCO REUNITE	Vino tinto dulce	420
------------------	------------------	-----

FRANCESES

BEAUJOLAIS VILLAGES	Apellation Beaujolais	750
---------------------	-----------------------	-----

CHILENOS

COUSIÑO-MACUL	Cabernet Sauvignon	430
VIÑA-MAIPO	Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Carmenere, Malbec	380



50 años

Hostería de la Selva Negra
— COCINA ALEMANA —

