




**ENTRADAS
Y ENSALADAS**


MENÚ
 TRADICIÓN ALEMANA
 EN POLANCO

STEAK A LA TÁRTARA CON ANCHOAS 200g. de Carne cruda de primera preparada con anchoas.	170
STEAK A LA TÁRTARA 200g. de Carne cruda de primera preparada al estilo de la casa.	135
PLATÓN DE ENTREMESSES 300g. Sulze, rollo de jamón, huevo a la rusa, queso gouda, queso de cabra y pepinillos.	130
SULZE A LA VINAGRETA 170g. de Áspic relleno de carnes frías servido con vinagreta de pimienta morrón.	80
ORDEN DE CHOUCROUTE (SAUERKRAUT) 350g. Guarnición de col agria al estilo alemán, condimentado con enebro, hierbas de olor y pimienta.	65
ÓRDEN DE PATÉ DE TERNERA O PAVO 60g.	60
HUEVO RUSA O TÁRTARA 80g. Huevo cocido con salsa de pepinillos y alcaparras, o con salsa rusa, montado en pan negro y jamón.	60
ORDEN DE PAPAS REDONDAS O PAPAS FRITAS 300g. Papas redondas y crujientes, o cuadradas con cebolla al estilo de la casa.	55
ROLLO DE JAMÓN RELLENO 60g. Relleno de ensalada de atún preparada con páprika y un toque picante.	50
ENSALADA SELVA NEGRA 300g. Mezcla de lechugas, manzanas al vino blanco, queso de cabra, nuez y piñón con vinagreta de miel.	105
ENSALADA NORMANDIE 300g. Mezcla de lechuga y espinaca, peras, queso azul y mandarina con aderezo balsámico.	105
ENSALADA DE PAPAS 350g. Elaborada al estilo alemán con aderezo de mayonesa, crema, espolvoreada de tocino.	70
ENSALADA MIXTA 250g. Selección fresca de lechuga, jitomate, pepino y queso gouda con vinagreta de mostaza.	65
ENSALADAS VARIAS 250g. A escoger: ejotes, coliflor, pepinos o combinados, finamente aderezados.	60

*Por \$45 más agregue pechuga asada o empanizada a su ensalada, 100g.



**SOPAS
Y CREMAS**

- SOPA DE AJO GRATINADA CON HUEVO** 300ml. **75**
Servida con huevo y croûton de pan gratinado.
- SOPA DE AJO GRATINADA** 250ml. **70**
Servida con croûton de pan gratinado.
- SOPA DE CEBOLLA GRATINADA** 250ml. **70**
Receta tradicional de la casa al vino blanco, servida con croûton de pan gratinado.
- CONSOMÉ DE POLLO** 350ml. **60**
Aromático servido con pollo, tallarines y verdura mixta.
- SOPA DEL DÍA** 250ml. *Pregunte por la del día.* **70**
Variedad de sopas: lentejas, chícharo seco, alemana, alubias y habas.

**PLATOS FUERTES
ESPECIALIDADES**

- FILETE MIGNON** **220**
200g. de filete de res, bañado en salsa de vino, champiñones y tocino, servido con papa al vapor y verdura mixta.
- FILETE PIMIENTA** **220**
200g. de filete de res bañado en salsa de vino y pimienta, servido con papa al vapor y verdura mixta.
- FILETE MOSTAZA** **220**
200g. de filete de res bañado en salsa de brandy y mezcla de mostazas, servido con papa al vapor y verdura mixta.
- CHAMORRO DE CERDO AL VAPOR** **210**
500g. Al estilo alemán, servido con papas fritas, choucroute y mostaza de la casa.
- CHAMORRO DE CERDO AL HORNO** **210**
500g. Marinado en cerveza oscura y dorado al horno.
- CHAMORRO A LA MEXICANA** **210**
400g. sin hueso, cocinado en pequeños trozos, en salsa mexicana y acompañado de frijoles refritos
- GULYASCH ESTILO HÚNGARO** **180**
250g. de Estofado de res en salsa de vino tinto y páprika, acompañado de tallarines a la mantequilla.
- ESCALOPA DE TERNERA** **180**
250g. Empanizada y rellena de jamón y queso, servida con papas fritas y verdura mixta.

MILANESA ESPECIAL DE TERNERA A LA HOLSTEIN <i>Pídala tipo schnitzel.</i> 200g. de ternera servida con huevo estrellado, papas fritas y verdura mixta.	173
MILANESA ESPECIAL DE TERNERA <i>Pídala tipo schnitzel.</i> 200g. de ternera acompañada de papas fritas y verdura mixta.	160
SALMÓN 240g. a la plancha, acompañado de puré de papa y ensalada mixta.	210
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.	160
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.	140

SALCHICHAS

PARRILLADA ESPECIAL 830g. Arrachera, salchicha Westfalia y blanca, pechuga asada, acompañada de ensalada selva negra, chiles toreados, choucroute y papas fritas.	485
PARRILLADA DE SALCHICHAS 800g. Salchicha Westfalia, salchicha blanca, salchichas artesanales, salchicha Viena y salchicha Frankfurt, acompañada de papas fritas y choucroute.	395
SALCHICHA LYONA 320g. Salchicha gigante, de carne de res con un toque de ajo, acompañada de papas fritas y choucroute.	160
SALCHICHA WESTFALIA 260g. Salchicha ahumada de carne de cerdo.	140
SALCHICHA BLANCA A LA CERVEZA O CURRYWURST 170g. Salchicha de ternera, frita en salsa de cerveza o salsa de curry, acompañada de papas fritas y choucroute.	140
SALCHICHA BLANCA FRITA 170g. Salchicha de ternera frita, acompañada de papas fritas y choucroute.	130
SALCHICHA SHUBLING 220g. 2 pzas. de salchicha de cerdo, de textura esponjosa y sabor suave.	130
SALCHICHAS ARTESANALES 200g. Salchichas de cerdo fritas, 2 piezas a escoger: páprika, perejil y curry, acompañada de papas fritas y choucroute.	130
SALCHICHAS THIURINGER 250g. Dos salchichas de res y cerdo, de sabor fuerte especiado.	120
SALCHICHAS VIENA HOJALDRADAS 280g. Dos salchichas de res, rellenas de queso, tocino y envueltas en hojaldre.	120

**Todas nuestras salchichas van acompañadas de papas fritas y choucroute.
Para compartir: pida cualquiera de estas salchichas estilo botana: rebanadas y fritas.*

**SALCHICHAS FRANKFURT** 200g.

Dos piezas al vapor de carne de res, acompañadas de papas fritas y choucroute.

110

4

SALCHICHAS VIENA 130g.

Dos piezas de salchicha de res, sabor suave, acompañadas de papas fritas y choucroute.

90

**CARNES Y
HAMBURGUESAS****ARRACHERA ESTILO SELVA NEGRA**

200g. de suave carne marinada, acompañada de enchiladas verdes y frijoles refritos.

140

MILANESA DE RES A LA HOLSTEIN

100g. de Carne de res en corte delgado, con huevo estrellado, papas fritas y ensalada de ejotes.

105

MILANESA DE RES

100. g de Carne de res en corte delgado, acompañada de papas fritas y ensalada de ejotes.

90

FRIKADELLE HAMBURGO

300g. de Hamburguesa de res, cerdo y sardina, acompañada de ensalada de papa y pepinillos agrios.

150

HAMBURGUESA ESPECIAL

200g. A la plancha con queso gouda, tocino, pepinillos, jitomate, cebolla y lechuga, servida con papas.

140

HAMBURGUESA A LA HOLSTEIN

200g. A la plancha, servida con huevo estrellado, papas fritas y ensalada de coliflor.

105

HAMBURGUESA ENCEBOLLADA

200g. A la plancha, con finas rodajas de cebolla frita, servida con papas fritas y ensalada de coliflor.

100

HAMBURGUESA A LA PLANCHA

200g. A la plancha, servida con papas fritas y ensalada de coliflor.

90

**Todas nuestras hamburguesas se sirven sin pan. Por \$25 más agregue pan Brioche.*

**OTROS PLATILLOS****MEDIO POLLO A LA PARRILLA**

550g. A la mostaza, asado y servido con puré de papas y ensalada mixta.

160

PECHUGA DE POLLO A LA PARMESANA

200g. Empanizada y gratinada al horno, servida con papas fritas y brócoli.

120

ENCHILADAS DE MOLE

300g. Al genuino estilo de la casa, acompañadas de frijoles refritos.

120

ENCHILADAS SUIZAS

300g. Con queso y crema, gratinadas al horno.

110

ENCHILADAS VERDES 300g. Especiales, con crema, queso y cebolla, acompañadas de frijoles refritos.	90
TACOS DORADOS DE POLLO 200g. Con queso, crema, cebolla y lechuga, acompañados de frijoles refritos, orden de 3.	90
ORDEN DE TALLARINES EN SALSA POMODORO 240g. Con salsa de tomate, perfumada con albahaca y queso parmesano.	90
ESPAGUETI AL CHIPOTLE 240g. Con salsa cremosa de chipotle y queso.	90

**Por \$45 más, agregue pechuga asada o empanizada a su pasta, 100g.*

POSTRES

PASTEL SELVA NEGRA 160g. El tradicional, elaborado a base de chocolate amargo, kirsch y cereza negra.	60
STRUDEL DE MANZANA O PERA 160g. Pasta de hojaldre con relleno de manzana o pera, pasas, canela, almendra, nuez y brandy.	60
PASTELERÍA DE LA CASA 160g. Pastel del día: Sacher, Tarta de Almendras, Tarta Linzer, Tres Leches de Rompopo, Cheesecake o Tiramisú o Tarta de Nuez.	60
CREPAS DE CAJETA O NUTELLA 120g. Bañadas en salsa de cajeta, o rellenas de Nutella, espolvoreadas con nuez.	50
CREPAS DE MERMELADA 100g. De naranja, chabacano, fresa, frambuesa o zarzamora.	40
ORDEN DE GALLETAS SURTIDAS 60g. Surtido de galletas tipo alemán, orden de 5.	40
COPA DE HELADO DE VAINILLA 180g. Dos bolas de helado, servidas con galleta de la casa.	40
FLAN CHICO DE VAINILLA 120g.	20
GELATINA 150g. Sabor del día.	20

**Por \$15, agregue a sus crepas, tarta o pastel una bola de helado de vainilla o crema chantilly, 90g.*



MENÚ EJECUTIVO 165

LUNES A VIERNES DE 12:00 A 17:00 HRS.

Incluye: Entremés, Sopa, Plato Fuerte, Postre y Café

ENTREMESES

COSTO ADICIONAL

SULZE A LA VINAGRETA	15
ROLLO DE JAMÓN RELLENO	10
ENSALADA DE PAPAS	10
ENSALADA MIXTA CON VINAGRETA DE MOSTAZA	10
HUEVO COCIDO A LA RUSA O TÁRTARA	S/C
ESPAGUETTI AL CHIPOTLE	S/C
TALLARINES EN SALSA POMODORO	S/C

SOPAS

COSTO ADICIONAL

SOPA DE AJO GRATINADA CON HUEVO	20
SOPA DE AJO GRATINADA	15
SOPA DE CEBOLLA GRATINADA	15
CONSOMÉ DE POLLO	S/C
SOPAS DEL DÍA <i>Pregunte al mesero.</i>	S/C

PLATOS FUERTES

COSTO ADICIONAL

PLATO FUERTE DEL DÍA <i>Pregunte al mesero.</i>	S/C
FILETE DE RES, MIGNON, PIMIENTA O MOSTAZA	130
CHAMORRO ESTILO ALEMÁN O AL HORNO	120
CHAMORRO A LA MEXICANA CON FRIJOLES REFRITOS	120
GULYASCH ESTILO HÚNGARO	90
ESCALOPA DE TERNERA	90
MILANESA ESPECIAL DE TERNERA A LA HOLSTEIN	85
MILANESA ESPECIAL DE TERNERA	70

SALCHICHA LYONA GIGANTE	70
SALCHICHA WESTFALIA AHUMADA	50
SALCHICHA BLANCA FRITA A LA CERVEZA O CURRYWURST	50
SALCHICHA BLANCA FRITA	40
SALCHICHA SHUBLING	40
SALCHICHAS ARTESANALES <i>2 a escoger: curry, páprika o perejil.</i>	40
SALCHICHAS THIURINGER	30
SALCHICHAS VIENA HOJALDRADAS	30
SALCHICHAS FRANKFURT	20
SALCHICHAS VIENA	<i>S/C</i>
ARRACHERA CON ENCHILADAS VERDES Y FRIJOLES	50
MILANESA DE RES A LA HOLSTEIN	15
MILANESA DE RES	<i>S/C</i>
FRIKADELLE HAMBURGO	60
HAMBURGUESA ESPECIAL CON PAPAS	50
HAMBURGUESA A LA HOLSTEIN	15
HAMBURGUESA A LA PLANCHA	<i>S/C</i>

**Todas las hamburguesas de menú se sirven sin pan y van acompañadas con puré de papa y coliflor.
Por \$25 más agregue pan Brioche.*

1/2 POLLO A LA PARRILLA	70
1/4 DE POLLO A LA PARRILLA	35
PECHUGA A LA PARMESANA O PECHUGA A LA PLANCHA	30
ENCHILADAS DE MOLE	30
ENCHILADAS SUIZAS	20
ENCHILADAS VERDES RELLENAS DE POLLO	<i>S/C</i>
STEAK A LA TÁRTARA CON ANCHOAS	80
STEAK A LA TÁRTARA	45



PLATOS FUERTES**COSTO ADICIONAL**

8

ENSALADA SELVA NEGRA O NORMANDIE	15
SALMÓN AL GUSTO	120
TRUCHA SALMONADA	70
FILETE DE PESCADO (MANTEQUILLA, PLANCHA, MOJO O AJILLO)	50

POSTRE Y CAFÉ DEL MENÚ**COSTO ADICIONAL**

PASTEL DE ESPECIALIDAD	45
GELATINA DE SABORES	S/C
FLAN DE VAINILLA	S/C
CAFÉ AMERICANO O TÉ	S/C

Termina menú ejecutivo.

**BEBIDAS**

BARRIL DE CERVEZA ALEMANA 5L.	Clara o clara de trigo	850
CERVEZA DELIRIUM 330 ml.	Cerveza Belga	160
CERVEZA ALEMANA 500 ml.	Clara u oscura, diversas marcas	130
CERVEZA ALEMANA 330 ml.	Clara u oscura, diversas marcas	90

CERVEZA MINERVA DIOSA BLANCA Cerveza mexicana artesanal, 660 ml.	120
CERVEZA MINERVA Cerveza mexicana artesanal: Pale Ale, Colonial, Imperial Stout y Viena, 330 ml.	70
CERVEZA MOLDOVA Cerveza mexicana artesanal: Pale Ale, Coffee Shot, Ámbar, Brown y Porter, 330 ml.	70
CERVEZA HERMANO Cerveza mexicana artesanal, Jamaica Ale, IPA, Barleywine e Imperial IPA, 355ml.	70
CERVEZA HEINEKEN 355ml.	55
CERVEZA BOHEMIA Clara, oscura y trigo, 355ml.	50
CERVEZAS NACIONALES XX Lager, XX Ámbar, Sol, Indio, 325ml.	45
COPA DE CLERICOT 350ml. Tinto o blanco	70
COPA DE VINO TINTO O BLANCO Vino de la casa, 150ml.	65
SIDRA STRONGBOW Gold Apple, Red Berries y Honey, 330ml.	60
SANGRÍA NATURAL Preparada con vino tinto, 240ml.	55
CLAMATO PREPARADO 240ml.	40
LIMONADA O NARANJADA Preparada con jarabe natural y agua mineral o natural, 240ml.	30
REFRESCOS EMBOTELLADOS Coca Cola clásica, light o sin azúcar, Sidral clásico o light, Orange crush, Peñafiel de sabores, Sprite light, Ginger Ale, Fresca y Agua Quina, 312 a 355ml.	28
PUREZA, NARANJADA Y LIMONADA Aguas minerales de Peñafiel, 325ml.	28
L'O WATER Agua de manantial, botella biodegradable de 355 ml. Presentación de 355 ml.	26
BOTELLA DE AGUA	20





CAFÉ



CAFÉ IRLANDÉS 250ml.	110
CARAJILLO 180ml. Café express con Licor 43.	100
CAFÉ SELVA NEGRA 250ml. Baileys, Frangelico o Licor 43.	85
CAFÉ EDELWEISS 250ml. Amaretto, Kahlua o licor de menta.	70
CAFÉ DAS GASTHAUS 250ml. Rompopo, cajeta o chocolate.	60
CAFÉ EXPRESSO DOBLE 120ml.	50
CAFÉ CAPUCHINO O LECHERO 220ml.	40
NESPRESSO CORTO O LARGO Elige intensidad y aroma.	38
CAFÉ AMERICANO DESCAFEINADO 200ml.	35
CAFÉ AMERICANO O TÉ 200ml.	30
CAFÉ EXPRESSO 60ml.	30



DESTILADOS (2 OZ.)

	NOMBRE	TIPO	COPA
BRANDY	TERRY CENTENARIO	Solera De Jerez	80
	TORRES X	Brandy de Jerez	75
	TORRES V	Brandy de Jerez	60
RON	ZACAPA 23	Solera Reserva	180
	MATUSALEM	Gran Reserva	80
	MATUSALEM	Clásico	70
	APPLETON	Especial	65
	APPLETON	Estate	60
	APPLETON	Blanco	60
	BACARDI	Solera	70
	BACARDI	Añejo	60
	BACARDI	Blanco	55

TEQUILA	1800	Añejo	110
	1800	Reposado	90
	7 LEGUAS	Reposado	100
	7 LEGUAS	Blanco	80
	HERRADURA	Reposado	100
	HERRADURA	Blanco	90
	DON JULIO	Reposado	110
	DON JULIO	Blanco	90
	TRADICIONAL	Reposado	70
	TRADICIONAL	Blanco	65
	HORNITOS	Reposado	65
	JOSÉ CUERVO	Especial	60
EL VIEJO LUIS	Reposado	60	
CABRITO	Reposado	50	
VODKA	KETEL ONE		70
	STOLICHNAYA		70
	ABSOLUT	Azul	70
	SMIRNOFF		60
	WYBOROWA		60
GINEBRA	BEEFEATER	Seco	85
	COLDSTREAM	Seco Especial	70
	OSO NEGRO		50
WHISKY	GLENFIDDICH	12 años	170
	CHIVAS REGAL	12 años	160
	BUCHANAN'S	12 años	150
	BLACK LABEL	Johnnie Walker	160
	RED LABEL	Johnnie Walker	80
	JB	Rare	70
VERMOUTH	CINZANO	Blanco	60
	CINZANO	Extra seco	60
	CINZANO	Rosso	60



LICORES Y CREMAS (2 OZ.)

CHARTREUSE	Amarillo y verde	140
STREGA	Licor de Hierbas	130
DRAMBUIE	Licor de whiskey	120
GALLIANO	Licor Italiano de Hierbas	120
PERNOD	Anís Francés	120
GRAND MARNIER	Licor de naranja y coñac	110
ABSINTH	Licor de Ajenjo	110
CUARENTA Y TRES	Licor de frutas y especias del mediterráneo	90
FRANGELICO	Avellana	90
JAGERMEISTER	Licor Alemán de Hierbas	80
CAMPARI	Bitter	80
BAILEYS	Crema Irlandesa	80
DUBONNET	Aperitivo de Hierbas y Especias	80
MIDORI	Licor de Melón	80
SAMBUCA	Vacacari Negro O Blanco	65
ORUJO LAS CADENAS	Licor de Hierbas	65
AMARETTO	Conti	65
AGAVERO	Crema de Tequila	60
KAHLUA	Licor de Café	60
ANIS LAS CADENAS	Anís Dulce	60
FERNET	Licor Amargo de Hierbas	60
CHINCHÓN	Anís Dulce y Seco	60



VINOS DE MESA

VINO
BOTELLA DE 750ML.)
ALEMANES

FRANCONIA BLANCO AFRUTADO	Traminer, Riesling	650
FRANCONIA BLANCO SEMI-SECO	Bacchus, Müller Thurgau, Silvaner	550

ALEMANES	HAMBACHER SCHLOB KELLEREI EG	Blanco espumoso	600
	HAMBACHER	Riesling, Kerner, Scherube, Riesling, Fruité, Gewústraminer	350
MEXICANOS	SANTO TOMÁS	Tempranillo	510
	LA CETTO	Nebbiolo	450
	LA CETTO	Petite Sirah, Cabernet Sauvignon	290
	PETILLANT FREIXENET	Vino blanco espumoso	260
ARGENTINOS	LAS MORAS RESERVA	Malbec	410
	LAS MORAS	Malbec, Cabernet Sauvignon	290
	LA LINDA	Malbec, Syrah	370
	PUNTA DEL CIELO	Malbec	290
ESPAÑÓLES	MATARROMERA	Tempranillo/Crianza	850
	MARQUEZ VALPARAISO CRIANZA	Tempranillo	410
	MARQUEZ VALPARAISO	Tempranillo/Roble	305
	TERRENAL Tinto y blanco	Cabernet Sauvignon o tempranillo/Chardonnay	280
	PATA NEGRA CRIANZA	Tempranillo	280
	PATA NEGRA	Tempranillo/Roble	260
	PEROMATO	Tempranillo	250
ITALIANOS	LAMBRUSCO REUNITE	Vino Tinto Dulce	290
FRANCESES	BEAUJOLAIS VILLAGES	Apellation Beaujolais	380
CHILENOS	COUSIÑO-MACUL	Cabernet Sauvignon	340
	SANTA CAROLINA	Chardonnay	310
	VIÑA-MAIPO	Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Carmenere, Malbec	280
	RESERVADO CONCHA Y TORO	Cabernet, Sauvignon, Merlot	280

Hosteria de la Selva Negra
COCINA ALEMANA



14

PASTELES PARA LLEVAR:

Selva Negra, Sacher, Linzer torte, tarta de almendras,
3 leches de rompopo, pastel Alemán
y strudel de manzana y pera.

CHICO	300
MEDIANO	380
GRANDE	480

**CONTÁCTENOS PARA SUS EVENTOS EMPRESARIALES, FAMILIARES,
OCASIONES ESPECIALES Y CON GUSTO LE ADECUAMOS UN PAQUETE A SU MEDIDA.**



55 3646 8662 / 5557 9004

Juan Racine 108, col. Los Morales, Polanco

hosteria.selvanegra@hotmail.com

www.hosteriadelaselvanegra.com

Hostería de la Selva Negra

COCINA ALEMANA



**LA TRADICIÓN ALEMANA
EN POLANCO**

**SALUD Y BUEN PROVECHO
PROST UND GUTEN APPETIT
SANTÉ ET BON APPETIT
SALUTE E BUON APPETITO
SAÚDE E BOM APETITE**