



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1

Blumenkohl-Currysuppe

Rauchöl | Himbeer-Popcorn

12,00 €

Barbarie Entenburst „rosa gebraten“

Mango-Estragon-Sauce

Spitzkohl | Kartoffelgratin

31,00 €

Geflämmte Vanilleeisbombe

warme Rumtopf-Früchte

15,00 €

MENÜ 2

Gebeizte Fjord-Forelle

Fenchel | Orange | Sternanis

19,00 €

Kürbiscremésuppe

geröstete Kerne | steirisches Kürbiskernöl

14,00 €

Wildschweinrücken „rosa gebraten“

Fliederbeer-Jus | Kartoffel-Selleriepüree
gerösteter Rosenkohl | Pilze | Zwiebel-Chutney

39,00 €

Dessertvariation

„Waldhaus Style“

14,00 €

Die Menüs sind ab einer Mindestanzahl von 10 Erwachsenen Personen buchbar im Zeitraum Januar-März 2026.
Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien Essgewohnheiten und Kinder. Wir bitten um Vorabinformation.
Hier erfolgt ein Austausch laut Küchenchef.



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 3

Winterlicher Blattsalat

in Preiselbeer-Dressing

Ziegenkäse-Crumble | Kürbis | Kresse

16,00 €

Wildessenz

Pilzravioli | alter Portwein

15,00 €

Rosa gebratenes Rinderfilet

Zwiebel-Pfeffer-Relish | wilder Brokkoli

Kartoffel-Möhrenstampf mit

Vanille und Ingwer

49,00 €

Marillenknödel

Kompott | Bio-Landmilch | Dinkel-Flakes

14,00 €

MENÜ 4

Hirschschinken

Preiselbeer-Pfeffer-Chutney

Pilze | Feldsalat

19,00 €

Gebratenes Zanderfilet

Rote-Bete-Sesam-Stampf | Beurre blanc

27,00 €

Lammrücken

mit Basilikum-Senf-Brioche

geröstete Knoblauchjus | Bohnenpanache

Kartoffel-Lauchgratin

39,00 €

Crème Brûlée

Mango-Ragout | dunkle Schokolade

14,00 €

Die Menüs sind ab einer Mindestanzahl von 10 Erwachsenen Personen buchbar im Zeitraum Januar-März 2026.
Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien Essgewohnheiten und Kinder. Wir bitten um Vorabinformation.
Hier erfolgt ein Austausch laut Küchenchef.



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 5

Freiland-Kohlrabi

Koriandersud | heimischer Quinoa
Apfel | Kerne | Salatspitzen
15,00 €

Steckrübensuppe

Majoran | Dinkel
11,00 €

Gefüllte Schweinerippe mit Backobst

eigene Jus | Winterkohl | Ofenmöhren
gebratener Vollkornknödel
29,00 €

Apfel-Crumble

karamellisierte Nüsse | Rum-Rosinen-Eis
14,00 €

MENÜ 6

Carpaccio vom Holsteiner Rind

Trüffelremoulade | Schwarzwurzel
Salatspitzen
19,00 €

Gelbe Linsensuppe

Fasan | Estragon-Öl
14,00 €

Winterkabeljau

heimischer Quinoa | Spitzpaprika
Lauchzwiebeln | weiße Balsamico-Sauce
35,00 €

Birnentarte

Whisky-Creme-Eis
geröstete Schokoladenerde
14,00 €

Die Menüs sind ab einer Mindestanzahl von 10 Erwachsenen Personen buchbar im Zeitraum Januar-März 2026.
Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien Essgewohnheiten und Kinder. Wir bitten um Vorabinformation.
Hier erfolgt ein Austausch laut Küchenchef.



FINGERFOOD

- | | |
|---|--------|
| • Kürbis-Cappuccino | 4,00 € |
| | |
| • Geräucherte Entenbrust Quinoa Kerbel | 5,50 € |
| | |
| • Garnele grüner Spargel Mango | 6,00 € |
| | |
| • Gebackene Lauchtorte Grana Padano | 4,00 € |
| | |
| • Beluga-Linsen Kürbis Lauchzwiebeln | 4,00 € |
| | |
| • Ziegenkäsecremé Aprikose Pumpernickel | 5,00 € |
| | |
| • Wildscheinlabskaus Rote Bete Schnittlauch | 4,50 € |
| | |
| • Räucherlachs Schmand Kaviar | 5,50 € |