

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1

Kastanien-Selleriesuppe

Aprikosenschmelze | Thymian

14,00 €

Rosa gebratenes vom Reh

Bergpfirsich-Szechuan-Pfeffer | Kürbis

bunte Schupfnudeln

39,00 €

Geflämmte Gewürzeisbombe

warme Cognac-Pflaumen

15,00 €

MENÜ 2

Zweierlei vom Fjordlachs

Forellen-Kaviar

Fenchel | Orange | Hibiskus

19,00 €

Kürbissuppe

geröstete Kerne | steirisches Krübkernöl

14,00 €

Hirschrücken aus heimischen Wäldern

Thymianjus | Kartoffelselleriepüree

gerösteter Rosenkohl | Pilze | Zwiebelrelish

45,00 €

Dessertvariation „Waldhaus“

14,00 €

Die Menüs sind ab einer Mindestanzahl von 10 Erwachsenen Personen buchbar
im Zeitraum Oktober - Dezember 2026.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien Essgewohnheiten und Kinder. Wir bitten um Vorabinformation.
Hier erfolgt ein Austausch laut Küchenchef.



WALDHAUS REINBEK

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 3

Winterliche Salatspitzen

Granatapfel-Vinaigrette
Ziegenkäse-Crumble | Kürbis | Kresse
16,00 €

Wildessenz

Steinpilzravioli | alter Port
15,00 €

Rosa gebratenes Rinderfilet

Portwein-Schalottenjus | Ofen-Karotte
Brokkoli | Kartoffel-Trüffelpüree
48,00 €

Cremiger Kokosnuss-Reis

Mangokompott | Dinkelflaks
14,00 €

MENÜ 4

Hirschschinken

Preiselbeer-Wacholder-Chutney | Pilze
Feldsalat
21,00 €

Steckrübensuppe

Bacon-Chrunch | Majoran
21,00 €

½ Vierländer Ente

Orangen-Sauce | Gewürzkohl
Kartoffelklöße mit gerösteter
Semmelbrösel-Butter
37,00 €

Warmer Schokoladenkuchen

Orangenragout | Kadamonschaum
15,00 €

Die Menüs sind ab einer Mindestanzahl von 10 Erwachsenen Personen buchbar
im Zeitraum Oktober - Dezember 2026.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien Essgewohnheiten und Kinder. Wir bitten um Vorabinformation.
Hier erfolgt ein Austausch laut Küchenchef.

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 5

Crème de Bresse

wilder Brokkoli | Senfsaat | Buchweizen
geröstetes Krustenbrot
16,00 €

Gebratenes Filet vom Flusszander

Paprikafregola | Raucharomen
21,00 €

Geschmortes Wildschwein

Preiselbeerjus | Pilze
Flower Sprouts | gebratene Vollkornknödel
31,00 €

Apfel-Crumble

Zimteis | Mandeln
14,00 €

MENÜ 6

Carpaccio vom Rind

Kürbiskerne | Grana Padano
Salatspitzen
19,00 €

Schwarzwurzelsuppe

Zitronen-Pfeffer | Kräuteröl
13,00 €

Seeteufelmedaillons mit Rohrzuckerkruste

Orangerisotto | grüner Spargel
Champagner-Buttersauce
45,00 €

Kaiserschmarrn

Rosinen | Mandeln | Whisky-Creme-Eis
14,00 €

Die Menüs sind ab einer Mindestanzahl von 10 Erwachsenen Personen buchbar
im Zeitraum Oktober - Dezember 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 Bulgur Quitte | 5,50 € |
| | |
| • Garnele grünem Spargel Mango | 6,00 € |
| | |
| • Gebratene Lauchtorte Grana Padano | 4,00 € |
| | |
| • Beluga-Linsen Kürbis Lauchzwiebeln | 4,00 € |
| | |
| • Ziegenkäsecreme Aprikose Pumpernickel | 5,00 € |
| | |
| • Wildschweinlabskaus rote Bete Schnittlauch | 4,50 € |
| | |
| • Räucherlachstatar Zitronen-Schmand Schalotten | 4,00 € |
| | |