

Vorspeisen

Vorspeisen - Variation „Waldhaus“

pro Person 23€

gerne auch zum Teilen

Spargelmousse

18€

Fjordlachs | Crostini | Kräuteröl | Salatspitzen

Carpaccio vom Rind

19€

Spargel | Schalottenrelish | Löwenzahn | geröstete Kerne

Holsteiner Matjes

16€

Apfel | rote Zwiebel | Schnittlauch | Kartoffel

Knackiger Frühlingsalat

15€

gepickelte Radieschen | Erdbeer - Sauerampfer - Dressing

Wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenbruststreifen

22€

gebratenen Rinderfiletstreifen

25€

gebratenen Garnelen, 3 Stück

24€

Kleiner gemischter Salat

9€

Suppen

Rahmsuppe vom Bardowicker Spargel 13€
Gerösteter Katenschinken | Schnittlauch

Flüssiger Bärlauch 14€
Garnele | Crème Fraîche

Vegetarisch & Pasta

Zweierlei Spargel mit Bärlauchrisotto **Vegan** 29€
Strauchtomaten | Baby Leaf | Kräuteröl | Kerne

Rigatoni in Spargelrahm 19€
Lauchzwiebeln | Tomaten | geröstete Sonnenblumenkerne

Wahlweise mit:

gebratenen Rinderfiletstreifen 29€

gebratenen Garnelen, 3 Stück 28€

1 Pfund Bardowicker Stangenspargel 24€
Zerlassene Butter **oder** Sauce Hollandaise

Wahlweise mit:

Holsteiner Katenschinken 34€

Gebratenem Lachsfilet 36€

Kalbrückensteak vom Lavagrill 39€

Fisch & Fleisch

Gebratenes Lachsfilet

Bärlauch | Gnocchi | Kirschtomaten | Salatspitzen

29€

Kalbsrückensteak vom Lavagrill

Zitronen - Pfeffer - Jus | Röstgemüse | Süßkartoffelgratin

37€

Hamburger Pannfisch

Dijon - Senfsauce | Bratkartoffeln | kleiner Salat

31€

Gebratenes Zanderfilet

Grüner Spargel | Bachkresse | Safran | Kartoffelmousseline

34€

Lammfilet vom Lavasteingrill

Junger Knoblauch | wilder Brokkoli | blaue Kartoffeln

39€

Gebratene Brust vom Freiland Hähnchen

Spargelragout | Liebstöckel | Kartoffelkrapfen | Baby Leaf

29€

Waldhaus Klassiker

Wagyu - Cheese - Burger Hofkäse Preiselbeeren gebackene Kartoffelspalten	26€
Rahmgulasch vom heimischen Wild Roh mariniertes Spitzkohl Rhabarber - Pfeffer - Relish gebackene Thymian - Krapfen	27€
Rosa gebratene Scheiben vom Rind kalt serviert Remouladensauce eingelegte Ackerfrüchte Bratkartoffeln	26€
Hausgemachter Wild - Cheese - Burger Junger Kohl Cranberries gepickelte Zwiebeln Kartoffelspalten	23€
Rumpsteak vom Lavasteingrill ca. 220 Gr. Sauce Béarnaise Ofengemüse Röstkartoffeln	38€
Chateaubriand ab 2 Personen am Tisch tranchiert (Zubereitungszeit ca. 45min) Sauce Béarnaise knackiges Gemüse Pilze gerösteter Erdapfel inklusive kleinem Salat als Vorspeise	pro Person 52€

Dessert

Rhabarbercrumble Dinkel Vanilleeis Kardamom	13€
Mousse von der Valrhona Schokolade Süße Möhre Kaffirlimetten - Sud Lakritz	15€
Crème Brûlée Erdbeer - Estragon - Ragout Waldmeistereis	13€
Dessertvariation „Waldhaus“ Überraschung Süß Fruchtig	14€
Crêpe Suzette ab 2 Personen am Tisch flambiert Orange Grand Marnier Vanilleeis	
	pro Person 18€