

# Vorspeisen

<b>Vorspeisen - Variation „Waldhaus“</b> gerne auch zum Teilen	pro Person 21€
<b>Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch</b> Alge   Soja   Wasabi   Rettich	24€
<b>Vitello Tonnato</b> Kapern   Zitrone   getrocknete Tomaten   Rucola	19€
<b>Freiland Kohlrabi</b> Babyspinat   rote Linsen   Salatspitzen	15€
<b>Knackiger Caesar Salad</b> Rote Zwiebeln   Parmesan   Croûtons	15€
Wahlweise mit:	
gebratenen Hähnchenbruststreifen	22€
gebratenen Rinderfiletstreifen	25€
gebratenen Garnelen, 3 Stück	24€
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	9€

# Suppen

## **Geeiste Gurkensuppe**

Melone | geräucherte Paprika

12€

## **Flüssiger Frühlingslauch**

Garnele | Crème Fraîche

14€

# Vegetarisch & Pasta

## **Gegrillte Pastinake** mit Holunderblüte **Vegan**

Erbsen | rote Linsen | Himbeeren | Baby Leaf | Kräuteröl | Kerne

29€

## **Handgemachte Trüffel - Spaghetti**

Babyspinat | "Alter Michel" vom Backensholzer Hof  
geröstete Pinienkerne

21€

Wahlweise mit:

gebratenen Rinderfiletstreifen

31€

gebratenen Garnelen, 3 Stück

30€

# Fisch & Fleisch

<b>Gebratenes Lachsfilet "Mediterran"</b> Tomate   gerührte Polenta   Rucola	29€
<b>Hamburger Pannfisch</b> Dijon - Senfsauce   Bratkartoffeln   kleiner Salat	31€
<b>Gebratenes Steinbeißerfilet</b> Paprikarisotto   grüner Spargel   Schnittlauch - Veloutée	34€
<b>Geschmorte Kalbsbacke</b> in Portweinjus Kleines Gemüse   getrüffeltes Kartoffelpüree	39€
<b>Filet und Bauch vom Behrendorfer Schwein</b> Barbecue - Aromen   Speckbohnen   gebackene Kartoffeln	29€
<b>Rehmedaillons</b> in Zitronen - Thymian - Jus Tomaten - Rucola - Gemüse   la Ratte Kartoffeln	37€

# Waldhaus Klassiker

<b>Wagyu - Cheese - Burger</b> Hofkäse   Preiselbeeren   gebackene Kartoffelspalten	26€
<b>Rahmgulasch</b> vom heimischen Wild Zironen - Spitzkohl   Pilzgemüse   Haselnuss - Spätzle	27€
<b>Rosa gebratene Scheiben vom Rind</b> kalt serviert Remouladensauce   eingelegte Ackerfrüchte   Bratkartoffeln	26€
<b>Hausgemachte Wild - Bolognese</b> Spaghetti   Ofentomaten   "Alter Michel" vom Backensholzer Hof	25€
<b>Rumpsteak</b> vom Lavasteingrill ca. 220 Gr. Café de Paris - Butter   Pfannengemüse   Röstkartoffeln	39€
<b>Chateaubriand</b> 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

**Hausgemachter Cheese - Cake** 13€  
Himbeeren | weiße Schokolade | Salz - Karamelleis

**Marinierte Erdbeeren** 12€  
Zitronensorbet | geschäumter Joghurt

**Crème Brûlée** 13€  
Blaubeer - Ragout | Vanilleeis

**Dessertvariation „Waldhaus“** 14€  
Überraschung | Süß | Fruchtig

**Erdbeeren** ab 2 Personen am Tisch flambiert  
grüner Pfeffer | Rum | Zitronensorbet

pro Person 18€