



FINGERFOOD ab 15 Teilen



WALDHAUS REINBEK

- | | |
|---|--------|
| • Kürbis-Cappuccino | 4,00 € |
| • Geräucherte Entenbrust Bulgur Quitte | 5,50 € |
| • Garnele grünem Spargel Mango | 6,00 € |
| • Gebackene 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 | 5,00 € |



MENÜVORSCHLÄGE SEITE 1



WALDHAUS REINBEK

MENÜ 1

Kastanien-Selleriesuppe

Aprikosenschmelze | Thymian

14,00 €

Rosa Gebratenes vom Reh

Bergpfirsich-Szechuan-Pfefferjus | Kürbis
bunte Schupfnudeln

39,00 €

Geflämmte Gewürzeisbombe

warme Cognac-Pflaumen

15,00 €

MENÜ 2

Zweierlei Fjord-Lachs

Forellen-Kaviar

Fenchel | Orange | Sternanis

19,00 €

Kürbissuppe

geröstete Kerne | steirisches Kürbiskernöl

14,00 €

Hirschrücken aus heimischen Wäldern

Rote Bete-Jus | Kartoffel-Selleriepüree
gerösteter Rosenkohl | Pilze | Zwiebelrelish

44,00 €

Dessertvariation „Waldhaus“

14,00 €

Ab 10 Personen bitten wir, ein einheitliches Menü zu wählen (buchbar im Zeitraum September bis Dezember 2025).

Gerne können Sie die Menübestandteile kombinieren.



MENÜVORSCHLÄGE SEITE 2



WALDHAUS REINBEK

MENÜ 3

Winterliche Salatspitzen
in Pflaumen-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 €

Marillenknödel
Kompott | Bio-Milchschaum | Cornflakes

14,00 €

MENÜ 4

Wildschweinschinken
Preiselbeer-Wacholder-Chutney | Pilze
Feldsalat

21,00 €

Gebratenes Filet vom Flusszander
Paprikarisotto | Beurre blanc

21,00 €

½ Vierländer Ente
Orangen-Sauce | Gewürzkohl
Kartoffelklöße mit gerösteter
Semmelbrösel-Butter

39,00 €

Schokoladentörtchen mit Baiser
Mango-Ragout | Granatapfel

15,00 €

Ab 10 Personen bitten wir, ein einheitliches Menü zu wählen (buchbar im Zeitraum September bis Dezember 2025).
Gerne können Sie die Menübestandteile kombinieren.



MENÜVORSCHLÄGE SEITE 3



MENÜ 5

Bunte Bete | Koriandersud
Quinoa | Apfel | Salatspitzen

15,00 €

Steckrübensuppe
Majoran | Weizen

13,00 €

Geschmortes Wildschwein
Wacholderrahmsauce | Cranberries | Pilze
Bacon-Crunch | gebratene Vollkornknödel

31,00 €

Apfel-Crumble
Zimteis | Mandeln

14,00 €

MENÜ 6

Carpaccio vom Rind
Rauchpaprika | Rucola | Kerne

19,00 €

Rote-Bete-Suppe
Meerrettich | Liebstöckel

13,00 €

Seeteufelmedaillons mit Rohrzuckerkruste
Orangerisotto | grüner Spargel
Champagner-Buttersauce

45,00 €

Kaiserschmarrn
Rosinen | Mandeln | Whisky-Creme-Eis

14,00 €



MENÜVORSCHLÄGE SEITE 4



MENÜ VEGAN

Kürbiscarpaccio

Birnenrelish | Buchweizen | Feldsalat

15,00 €

Sonnenblumenstrudel

Kräuterschmand | karamellierte Aprikosen | Kerne

25,00 €

Schokoladen-Tarte

Orangensorbet | Mandelsauce

17,00 €

Ab 10 Personen bitten wir, ein einheitliches Menü zu wählen (buchbar im Zeitraum September bis Dezember 2025).
Gerne können Sie die Menübestandteile kombinieren.