

Vorspeisen

Vorspeisen - Variation „Waldhaus“

gerne auch zum Teilen

pro Person 22€

Carpaccio vom Holsteiner Rind

19€

Senfkörner | Schalottenrelish | Rauchpaprikacrème

Tatar vom kanadischen Hummer

24€

Brioche | Crème Fraîche | Estragon

Gebeizter Fjord - Lachs

18€

Rote Bete | Senf - Dill - Sauce | Meerrettich

Knackiger Wintersalat

15€

Nüsse | Granatapfeldressing | Dinkelflakes

Wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenbruststreifen

22€

gebratenen Rinderfiletstreifen

25€

Kleiner gemischter Salat

9€

Suppen

Zwiebelessenz

Ravioli | Liebstöckel

13€

Rahmsuppe vom Hummer

Mango | Kerbel

14€

Flüssige Schwarzwurzel

Apfel | Meerrettich

12€

Vegetarisch & Pasta

Wirsingroulade Vegan

Nussfüllung | Sellerie - Kartoffelcrème | Kräuteröl

26€

Gnocchi in Kräuterrahm

gebratene Pilze | getrocknete Tomaten

19€

Fisch & Fleisch

Gebratenes Lachsfilet

Senfsauce | Grünkohl | Kohlwurst | Bamberger Hörnchen

29€

½ gebrillter Hummer

getrüffeltes Kartoffelmousseline | Blattspinat | Beurre Blanc

49€

Hamburger Pannfisch

Dijon - Senfsauce | Blattspinat | Bratkartoffeln

31€

Kotelette vom Duroc Schwein

Zwiebeljus | Röstgemüse | Kartoffel - Thymian - Gratin

29€

Rosa gebratene Entenbrust

Orangensauce | Spitzkohl | Süßkartoffel - Schupfnudeln

31€

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz

Meerrettichsauce | Wirsing | rote Bete | Petersilienkartoffeln

32€

Waldhaus Klassiker

Wagyu - Cheese - Burger	26€
Coleslaw Barbecue - Sauce gebackene Kartoffelspannen	
Wildrahmgulasch mit Pilzen	27€
Flowersprouts geröstete Vollkorn - Serviettenknödel	
Rosa gebratene Scheiben vom Rind kalt serviert	26€
Remouladensauce eingelegte Ackerfrüchte Bratkartoffeln	
2 Stück hausgemachte Wildkrakauer	21€
Dijon - Senfsauce Lorbeerkraut Kartoffelecken	
Rumpsteak vom Lavasteingrill ca. 220 Gr.	38€
Sauce Béarnaise Ofengemüse Röstkartoffeln	
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

Apfelcrumble

13€

Haferstreusel | Vanilleeis | Kardamom

Yuzu - Matcha - Riegel

14€

Kokosnusseis | geröstete Schokolade

Crème Brûlée mit weißer Schokolade

12€

Karamellstreusel | Mandarinensorbet

Dessertvariation „Waldhaus“

14€

Überraschung | Süß | Fruchtig

Crêpe Suzette ab 2 Personen am Tisch flambiert

Orange | Grand Marnier | Vanilleeis

pro Person 18€