

Vorspeisen

Vorspeisen - Variation „Waldhaus“

pro Person 22€

gerne auch zum Teilen

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 Frühlingssalat

15€

Nüsse | Granatapfeldressing | Dinkelflakes

Wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenbruststreifen

22€

gebratenen Rinderfiletstreifen

25€

gebratenen Garnelen, 3 Stück

24€

Kleiner gemischter Salat

9€

Suppen

Zwiebelessenz

Ravioli | Liebstöckel

13€

Rahmsuppe vom Hummer

Mango | Kerbel

14€

Bärlauchsuppe

Garnele | Crème Fraîche

13€

Vegetarisch & Pasta

Wirsingroulade ^{Vegan}

Nussfüllung | Sellerie - Kartoffelcrème | Kräuteröl

26€

Gnocchi in Bärlauchrahm

gebratene Pilze | getrocknete Tomaten | Salatspitzen

19€

Fisch & Fleisch

Gebratenes Lachsfilet

Bärlauch | Gnocchi | Kirschtomaten | Salatspitzen

29€

½ gegrillter Hummer

getrübtes Kartoffelmousseline | Blattspinat | Beurre Blanc

49€

Hamburger Pannfisch

Dijon - Senfsauce | Blattspinat | Bratkartoffeln

31€

Kotelette vom Duroc Schwein

Zwiebeljus | Röstgemüse | Kartoffel - Thymian - Gratin

31€

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz

Meerrettichsauce | Wirsing | rote Bete | Petersilienkartoffeln

32€

Gebratene Brust vom Freiland Hähnchen

Gnocchi | Baby Leaf | Bärlauch | Tomaten

29€

Waldhaus Klassiker

Wagyu - Cheese - Burger Coleslaw Barbecue - Sauce gebackene Kartoffelspalten	26€
Wildrahmgulasch mit Pilzen Wilder Brokkoli geröstete Vollkorn - Serviettenknödel	27€
Rosa gebratene Scheiben vom Rind kalt serviert Remouladensauce eingelegte Ackerfrüchte Bratkartoffeln	26€
Hausgemachter Wild - Cheese - Burger rahmiger Krautsalat Barbecue - Sauce gebackene Kartoffelspalten	23€
2 Stück hausgemachte Wildkrakauer Dijon - Senfsauce Lorbeerkraut Kartoffelecken	21€
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

Apfelcrumble

13€

Haferstreusel | Vanilleeis | Kardamom

Yuzu - Matcha - Riegel

14€

Kokosnusseis | geröstete Schokolade

Crème Brûlée mit weißer Schokolade

12€

Waldmeister | Rhabarber

Dessertvariation „Waldhaus“

14€

Überraschung | Süß | Fruchtig

Crêpe Suzette ab 2 Personen am Tisch flambiert

Orange | Grand Marnier | Vanilleeis

pro Person 18€