

Vorspeisen

Vorspeisen-Variation „Waldhaus“

gerne auch zum Teilen

pro Person 23€

Carpaccio vom Rind mit Raucharomen

Variation vom Kürbis | Dinkel | Salatspitzen

19€

Gebackener Hummer und Garnele

Quinoa | Mango | Salatspitzen

24€

Feine Scheiben von roter Beete

Tête de Moine | Feige | geröstete Walnuss

17€

Knackiger Wintersalat mit Balsamico - Dressing

Birne | karamellisierte Kürbiskerne | Nuss - Cracker

15€

Wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenbruststreifen

22€

gebratenen Rinderfiletstreifen

25€

gebackenem Ziegenkäse

23€

Kleiner gemischter Salat

9€

Suppen

Rahmsuppe von der Steckrübe

13€

Zitronenpfeffer | Dinkel

Flüssiger Kürbis aus der Region

13€

Kernöl | geröstete Kürbiskerne

Vegetarisch & Pasta

Gerösteter Sellerie Vegan

26€

Belugalinsen „in Rahm“ | Möhren | Flowersprouts

Kürbis - Rigatoni

19€

Kürbis-Chutney | Salbeibutter | Ricotta | geröstete Kerne

Wild aus eigener Jagd

Das Fleisch für unsere Wildgerichte kommt aus einer ganz besonderen Quelle. Unser Küchendirektor Christian Dudka jagt das Wild selbst in eigener Pacht und bezieht es zusätzlich von befreundeten Jägern aus der Region. So wissen wir genau, woher unser Fleisch stammt - aus verantwortungsvoller Jagd, mit Respekt vor Tier und Natur. Diese Nähe zur Herkunft spiegelt sich in der Qualität unserer Gerichte wider - ehrlich, regional und mit viel Liebe zum Handwerk zubereitet.

Jägerschnitte	21€
Wildschinken Pilze Brioche Kürbiskerncrème	
Wildessenz	15€
Steinpilzravioli alter Port	
2 Stück hausgemachte Wildkrakauer	22€
Dijon - Senfsauce Lorbeerblätter Röstzwiebel-Kartoffelstampf	
Wildrahmgulasch mit Pilzen	29€
Flowersprouts gerösteten Vollkorn - Serviettenknödeln	
Wildschweinrücken in Kräutern rosa gebraten	36€
Gewürzjus Aprikosen Pastinaken Schupfnudeln	
Geschmortes Stück vom Hirsch in Preiselbeerjus	31€
Flowersprouts Möhren Vollkorn - Serviettenknödel	

Fisch & Fleisch

Gebratenes Zanderfilet

Speck-Zwiebel-Stippe | Rahmsauerkraut | Röstkartoffeln

33€

Winterkabeljau von den Lofoten

Sanddorn - Butter sauce | Vanille - Möhren | Erdapfel-Stampf

36€

Hamburger Pannfisch

Dijon-Senfsauce | kleiner Salat | Bratkartoffeln

32€

Rumpsteak 220 Gr. vom Lavasteingrill

Pfefferrahm | glasierte Möhren | Rotweinschalotten | Bratkartoffeln

39€

Confierte Entenkeule in Orangensauce

Gewürzkohl | Kartoffelklöße | Semmelschmelze

35€

Waldhaus Klassiker

Wagyu - Cheese - Burger	28€
Coleslaw Barbecue - Sauce Crispy Fries	
Halbe Vierländer Ente in Orangensauce	36€
Gewürzkohl Kartoffelklöße Semmelschmelze	
Rosa gebratene Scheiben vom Rind kalt serviert	27€
Remouladensauce eingelegte Ackerfrüchte Bratkartoffeln	
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

Gegrillter Winterapfel 14€
Vanille | Zimteis

Hausgemachtes geeistes Stollenparfait 13€
Rum - Pflaumen | Spekulatiusstreusel

Gebrannte Gewürzcrème 13€
Kumquats | geeiste dunkle Schokolade

Dessertvariation „Waldhaus“ 14€
Überraschung | Süß | Fruchtig

Crêpe Suzette ab 2 Personen am Tisch flambiert
Orange | Grand Marnier | Vanilleeis

pro Person 18€