

Vorspeisen

Vorspeisen-Variation „Waldhaus“

pro Person 23€

gerne auch zum Teilen

Carpaccio vom Rind mit Raucharomen

19€

Variation vom Kürbis | Dinkel | Salatspitzen

Gebackener Hummer und Garnele

24€

Quinoa | Mango | Salatspitzen

Feine Scheiben von roter Beete

17€

Tête de Moine | Feige | geröstete Walnuss

Knackiger Wintersalat mit Balsamico - Dressing

15€

Birne | karamellisierte Kürbiskerne | Nuss - Cracker

Wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenbruststreifen

22€

gebratenen Rinderfiletstreifen

25€

gebackenem Ziegenkäse

23€

Kleiner gemischter Salat

9€

Suppen

Rahmsuppe von der Steckrübe

Zitronenpfeffer | Dinkel

13€

Flüssiger Kürbis aus der Region

Kernöl | geröstete Kürbiskerne

13€

Vegetarisch & Pasta

Gerösteter Sellerie Vegan

Belugalinsen „in Rahm“ | Möhren | Flowersprouts

26€

Kürbis - Rigatoni

Kürbis-Chutney | Salbeibutter | Ricotta | geröstete Kerne

19€

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 Lorbeerkraut 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 - Buttersauce | 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€