WALDHAUS REINBEK

Herzlich willkommen im Waldhaus Restaurant!

Wir freuen uns sehr, dass Sie heute bei uns sind und wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen.

Unsere Küche steht für Wald, Wiese und Wild. Dabei legen wir besonderen Wert auf regionale Herkunft und höchste Qualität.
Besondere Aufmerksamkeit gilt dem Wild, das aus den umliegenden Revieren stammt. Als passionierter Jäger ist unser Küchendirektor eng mit der Natur und den Wäldern der Region verbunden und bringt diese Verbundenheit authentisch in seine Küche ein.

Genießen Sie die besondere Atmosphäre unseres Waldhauses – begleitet von aufmerksamem Service und herzlicher Gastfreundschaft.

Ihr gesamtes Waldhaus Reinbek Team.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an.

Vorspeisen

Zweierlei vom Fjord-Lachs 18€
Fenchel I Senf-Saat I Apfel I Baby Leaf Salat

Vorspeisenvariation "a la Waldhaus" pro Person 19,50€
"Quer durch die Küche"

Carpaccio vom Holsteiner Rind 19€
Wintertrüffel-Mayonnaise I Grana Padano I Salatspitzen

Tatar von Bardowicker roter Bete 16€
Altländer Elstar I Meerrettich I Walnuss I Rapunzel

Knackiger Wintersalat in Apfel-Balsamciodressing 15€
Gepickelter Kürbis I geröstete Kerne

Wahlweise mit:
Hähnchenbruststreifen 22€
Rinderfiletstreifen 25€
Ziegenkäse-Crumble 23€

Kleiner gemischter Salat 9€

Suppen

Kürbiscremesuppe 14€
steirisches Kürbiskernöl | geröstete Kerne

Essenz vom Wild 15€
Grüner Spargel | alter Portwein

Flüssiger Knollensellerie 14€
Getrocknete Aprikose I geräucherte Entenbrust

Vegetarisch & Pasta

Blumenkohl "Steak" mit Mandelschaum **vegan** 27€
Käferbohnen I Pfirsich I Baby Leaf Salat

Gnocchi in Kürbisrahm 19€
Ziegenkäse-Crumble I geröstete Kerne I Salatspitzen

Wahlweise mit:
Hähnchenbruststreifen 26€
Rinderfiletstreifen 29€

Fisch & Fleisch

Filet vom Fjord-Lachs 32€
Beurre blanc I Zitronen-Kraut I Bacon I kleine Erdäpfel

Hamburger Pannfisch 31€
Dijon - Senf | Bratkartoffeln | kleiner Salat

Gebratenes Zanderfilet 34€
Meerrettich I rote Bete I Schnittlauch I Butterkartoffeln

Wildschweinrücken “rosa gebraten” 39€
Quittenjus I gerösteter Rosenkohl I Pilze I Schupfnudeln

Confierte Entenkeule 31€
Orangen I Gewürz-Rotkraut I Apfelrelish
Kartoffelklöße mit Semmelbutter

Kalbsfilet vom Lavagrill 41€
Wintertrüffel I zweierlei Blumenkohl I Kartoffel-Baumkuchen

Waldhaus Klassiker

Rahmgulasch vom heimischen Wild 27€
Spitzkohl I Pilze I Pfirsich I Spätzle

Wagyu-Cheese-Burger 26€
Bio-Hofkäse I Preiselbeeren I gebackene Kartoffelspalten

Rumpsteak vom Lavasteingrill (220g) 39€
Kräuterbutter I Champignon-Zwiebelgemüse I Bratkartoffeln

Hausgemachter Wild-Cheese-Burger 24€
Preiselbeer-Pfeffer-Chutney I Hofkäse I Kartoffel-Wedges

Rosa gebratene Scheiben vom Rind "kalt" 27€
Remouladensauce I eingelegter Kürbis I Bratkartoffeln

Chateaubriand ab 2 Personen am Tisch tranchiert pro Person 52€
(Zubereitungszeit ca. 45min)
Sauce Béarnaise | knackiges Gemüse | Pilze | gerösteter Erdapfel
inklusive kleinem Salat als Vorspeise

Waldhaus Empfehlung

2022 Cuvée I Toskana
Le Volte Dell´Ornellaia
Dunkle Beeren I Pflaumen I würzige Note
vollmundig

0,75l I 65€

Dessert

Birnen-Crumble aus der Elbmarsch 13€
Geschäumter Joghurt I Dinkel-Flakes I Zimteis

Mousse von der Valrhona Schokolade 15€
Haselnuss I Orange I Sternanis

Dessertvariation „Waldhaus“ 13€
Überraschung | Süß| Fruchtig

Gewürz-Crème Brûlée 14€
Altländer Apfel I Walnuss-Eis

Crêpe Suzette am Tisch flambiert **ab 2 Personen am Tisch** pro Person 18€
Grand Marnier| Orange| Vanilleeis

Zum genussvollen Abschluss servieren wir Ihnen gerne
Kaffeespezialitäten, feine Brände und ausgewählte Digestifs

“Wir brennen für Sie” Brennerei Ziegler seit 1865

Haselnuss - röstig I nussig I weicher Nachklang 2cl I 8,5€

Alter Apfel - Holzfass gereift I milder Würze I fruchtiges Bouquet 2 cl I 8,5€

Williams - vollreife Birne I sortentypisch I harmonisch 2cl I 8,5€

Ziegler seit 1865 FREUDENBERG