

restaurant

bacalau

besser essen

Menüvorschläge 2019

***^{superior}

hotel waldsee

fühlbar gut

Sehr geehrter Gast,

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.

*Diese Menüs sind nur eine kleine Auswahl an Möglichkeiten.
Bei Veranstaltungen oder Feiern bitten wir Sie sich auf ein einheitliches
Menü, mit eventuell zwei Hauptgängen zur Wahl, festzulegen. Die
jeweilige Anzahl der beiden Hauptgänge sollte dann allerdings mit Ihren
Gästen im Vorfeld abgeklärt werden.*

*Sollten die nachfolgend aufgeführten Vorschläge nicht Ihren
Vorstellungen entsprechen sind wir gern bereit, auf Ihre Wünsche
einzugehen.*

*Wir möchten, dass die geplante Veranstaltung oder Familienfeier zu
Ihrer vollen Zufriedenheit verläuft. Bitte geben Sie uns daher Ihre
Auswahl mindestens eine Woche vorher bekannt, damit wir uns
entsprechend vorbereiten können.*

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Mit freundlichem Gruß

Familie Hartmann

Aus diesen Bausteinen können Sie sich Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

D.H. z.B.: Eine Vorspeise, eine Suppe, eventuell zwei unterschiedliche Hauptgänge und wieder ein einheitliches Dessert.

Vorspeisen

<i>Kleiner Blattsalat</i>	€ 4,20
<i>Rucolasalat mit Parmesansplittern und Apfelspalten in Balsamicovinaigrette</i>	€ 7,50
<i>Feldsalat mit Speck, Croutons und Kürbiskernöl</i>	€ 7,50
<i>Saisonaler Blattsalat mit Walnußvinaigrette und Sprossen</i>	€ 6,50
<i>Terrine von Räucherlachs und Meerrettich an kleinem Salat</i>	€ 12,50
<i>Tafelspitzsülze mit Meerrettich- Apfeln und kleinem Blattsalat</i>	€ 12,50
<i>Vitello Tonato</i>	€ 13,50
<i>Carpaccio vom Weiderind mit Parmesan</i>	€ 13,50
<i>Carpaccio von Lachs mit Zitronengrasvinaigrette</i>	€ 13,50
<i>Gebratene Jakobsmuscheln an Blattsalaten</i>	€ 14,00
<i>Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen</i>	€ 14,00
<i>Blattsalate mit gebratenen frischen Pilzen (Champignons, Ziegenkäse im Parmaschinken an Salat</i>	€ 8,50
<i>Gebratene Wildterrine mit Salat und Kürbiskernvinaigrette</i>	€ 11,00
	€ 13,00

Suppen

<i>Tomatensuppe</i>	€ 4,50
<i>Käsesüppchen</i>	€ 5,--
<i>Petersilienwurzelsuppe</i>	€ 4,50
<i>Kraftbrühe mit Flädle</i>	€ 4,50
<i>Kürbissuppe mit frischem Ingwer</i>	€ 4,50
<i>Pfifferlingrahmsuppe</i>	€ 5,--
<i>Steinpilzrahmsuppe</i>	€ 5,50
<i>Tomatenconsommé</i>	€ 5,50
<i>Wildkraftbrühe mit Ravioli</i>	€ 5,00
<i>Zucchinischaumsuppe</i>	€ 4,50
<i>Spargelcremesuppe</i>	€ 4,50
<i>Wildrahmsuppe</i>	€ 4,50
<i>Hochzeitsuppe</i>	€ 5,--
<i>Fenchelsüppchen</i>	€ 4,50
<i>Schaumsüppchen von gelber Paprika</i>	€ 4,50

Fleischgerichte

<i>Pfeffersteak aus der Kalbshüfte mit Gemüse und Röstkartoffeln</i>	€ 18,50
<i>Perlhuhnbrust mit Rosmarin-Honig Kruste auf hausgemachten Bandnudeln</i>	€ 16,50
<i>Geschmorte Ente mit Wirsing KarottengemüseBlaukraut und Serviettenknödeln</i>	€ 16,-
<i>Roastbeef im Ganzen gebraten mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin</i>	€ 22,--
<i>Lammfilets mediterran gewürzt mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln</i>	€ 23,--
<i>Lammrücken mit Spinat-Kräuterkruste und Kartoffelrösti</i>	€ 25,--
<i>Rinderfilet mit Zwiebelkompott, Burgundersoße, Gemüse und Röstkartoffeln</i>	€ 24,--
<i>Schweinemedailleurs mit Bergkäse - Kräuterkruste frischem Gemüse und Nudeln</i>	€ 16,--
<i>Hirschrahmschnitzel mit kleinem Gemüse und Butterspätzle</i>	€ 17,--
<i>Gulasch vom Heimischen Wild mit Blaukraut und Serviettenknödel</i>	€ 16,50
<i>Hirschrücken im Crepeteigmantel mit kleinem Gemüse und Röstkartoffeln</i>	€ 24,50
<i>Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Kalb mit Karottengemüse und Bandnudeln</i>	€ 17,50
<i>Schweinefilet mit Schinken und Pilzen gefüllt, Gemüse und Gratinkartoffeln</i>	€ 17,-

Fischgerichte

<i>Gebratenes Kabeljaufilet im Parmaschinken-Mantel auf Blattspinat mit frittierten Petersilienwurzeln</i>	€ 18,-
<i>Gebratenes Lachsfilet mit Frischkäse Kräuterkruste dazu geschmortes Gemüse und tournierte Kartoffeln</i>	€ 19,50
<i>Pfeffersteak vom Norwegischen Lachs auf Wildreis mit Broccoli</i>	€ 18,-
<i>Felchenfilet mit Lachs gefüllt auf Basmatireis mit Gemüsen der Saison</i>	€ 20,50
<i>Gebratenes Zanderfilet mit saisonalen Gemüsen und Bandnudeln</i>	€ 18,-
<i>Gebratenes Seeteufel medaillon mit Garnele auf Safranrisotto mit kleinem Gemüse</i>	€ 24,-

Dessert

<i>Rote Grütze mit Eis</i>	€ 4,50
<i>Hausgemachte Apfelküchle mit Vanillesoße</i>	€ 6,50
<i>Hausgemachtes Eisparfait von Ahornsirup mit frischen Früchten</i>	€ 7,50
<i>Topfenknödel auf Orangenkompott</i>	€ 7,50
<i>Gratinierte Mango mit Vanilleeis</i>	€ 6,50
<i>Portweinzwetschgen mit Walnusseis</i>	€ 6,50
<i>Mousse von zweierlei Schokolade</i>	€ 7,50
<i>Kleine Erdbeervariation</i>	€ 9,-
<i>Pochierte Ananas mit weißem Kaffeeis</i>	€ 7,50
<i>Sorbet(1 Kugel)</i>	€ 4,-
<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen</i>	€ 4,80
<i>Gebrannte Vanillecreme mit Orangen und Grapefruit</i>	€ 7

Menü I

Marinierte frische Avocado mit gebratenen Garnelen im Salatbett ***	12,50
Schaumsuppe von gerösteter Petersilienwurzel mit Klößchen ****	4,80
Geschmorte Ente mit Orangen-Rosmarinjus, dazu Blaukraut, glasierten Karotten und Kartoffelrösti oder Gebratenes Filet vom Bio - Lachs auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln ***	17,- 19,-
Weißes Espressoparfait mit Birnen-Feigenkompott Preis Euro 39,- oder 41,-	7,-

Menü II

Feldsalat oder Rucola mit gebratenen Austernpilzen und Champignons ***	7,-
Rote Beete Cremesuppe ***	4,50
Rosa gebratenes Hirschnüsschen auf Blaukraut mit glasierten Birnen, Broccoli und Röstkartoffeln oder Gebratene Seeteufelmedaillons und Garnele auf Kartoffelschnee mit buntem Gemüse ***	21,- 24,-
Kürbis-Krokantparfait mit Vanilleäpfeln Preis Euro 38,- oder 41,-	7,50

Menü III

Gebratenes Kaninchenfilet mit Jakobsmuschel, Balsamicojus und Salat ***	14,50
Kürbissuppe mit frischem Ingwer ***	4,50
Kalbsmedaillon im Speckmantel auf Süßkartoffelpüree mit glasierter Petersilienwurzeln und Karotte oder Gebratenes Eglifilet mit Broccoli auf Kartoffelschnee ***	22,- 17,-
Passionsfruchtmousse mit Kompott von Orange, Grapefruit und Limone Preis Euro 39,- oder 41,-	7,50

Menü IV

Winterlicher Blattsalat mit gerösteten Nüssen ***	6,50
Tomatensuppe ***	4,50
Forelle und Lachs mit Blattspinat und Basmatireis der	16,50
Perlhuhnbrust mit Rosmarin-Honig- Kruste dazu saisonales Gemüse und feine Bandnudeln	16,50
Vanilleeis mit heißen Kirschen Preis Euro 29,-	4,80