

Vorspeisen

Kleiner Salat
Small salad
€ 5,--

Bunte Blattsalate mit Sprossen, gerösteten Nüssen und Kürbiskernöl
Salad with sprouts roasted nuts and pumpkin seed oil
€ 7,50

Caesar Salat mit gebratenen Putenbruststreifen und frischem Parmesan
Caesar salad with roasted stripes of turkey and parmesan cheese
€ 12,--

Salatschüssel Waldsee
Blattsalate mit geräuchertem Lachs, Thunfisch und Shrimps
Salad bowl "Waldsee" with smoked salmon, tuna and shrimps
klein € 10,80 normal € 13,--

Ziegenkäse im Speckmantel mit bunten Blattsalaten in Balsamico Vinaigrette
Goat cheese in bacon with salads of the season in balsamic vinaigrette
€ 13,50

Blattsalate in Oliven - Vinaigrette mit gebratenen Garnelen
Salad in olive oil vinaigrette with roasted prawns
€ 13,50

Suppen

Kokos – Limettensuppe mit Garnele
Soup of coconut and lime leaf with prawn
€ 6,20

Petersilienwurzelsuppe
Cream soup of parsley root
€ 5,50

Nudel & Co

Kartoffelrösti mit frischem Gemüse, sautierten Pilzen und Salat
Rösti with fresh vegetables, sauted mushrooms and salad
€ 13,50

Hausgemachte Bandnudeln mit Rucola, gebratenen Champignons und Gorgonzola
Homemade tagliatelle with rucola, roasted mushrooms and Gorgonzola cheese
€ 12,--

Hausgemachte Bandnudeln in Rieslingsoße mit Petersilien - Pesto und gebratenen Putenbruststreifen
Homemade pasta with parsley pesto and roasted stripes of turkey
€ 15,--
oder gebratenen Riesengarnelen
or roasted prawns
€ 19,50

Fischgerichte

Lachsburger
Lachsfilet/ Tomate/ Gurke / Salat/ Zwiebeln und Süßkartoffelfritten
Salmon/ tomato / cucumber / salad / onions and Sweet potato fries
€ 14,80

Geräucherter Lachs mit Kräuterschmand, Kartoffelrösti und kleinem Salat
Smoked salmon with sour cream dip, bernease roast potatoes and salad
€ 13,80

Gebratenes Filet vom Skrei auf Blattspinat mit frittierten Petersilienwurzeln
Roasted fillet of Skrei on spinach with fried parsley roots
€ 19,50

Gebratenes Lachsfilet mit Thai - Gewürz mariniert dazu viel frisches Gemüse
Roasted salmon fillet marinated with Thai spices served with vegetables
€ 22,80

Fleischgerichte

Putenburger
Mariniertes Putenfleisch/ Speck/ Käse/ Tomate/ Gurke/ Salat und Süßkartoffelfritten
Marinated Turkey / bacon/ cheese/ tomato/ cucumber/ salad/ sweet potato fries
€ 13,50

Putensteak „Café de Paris“ mit Süßkartoffelfritten und kleinem Salat
Roasted steak of turkey “Café de Paris” with sweet potatoe fries and a small salad
€ 14,50

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Maispolenta mit kleinem Gemüse
Braised cheeks of beef on creamy polenta served with vegetables
€ 19,50

Medaillons vom Schwein mit frischen rosa Champignons in Rahm
dazu Gemüse und Butterspätzle
Fillet of pork with creamy champignons, vegetables and “Spätzle”
€ 18,50

Steak vom Kalb Rosé mit Rosmarin - Käsekruste
dazu Zitronenbuttersoße, Gemüse und hausgemachte Bandnudeln
Steak of pink veal with rosmarin cheese topping, lemon butter sauce, vegetables and homemade pasta
€ 26,--

Dessert

Hausgemachtes Sorbet
Homemade sorbet
€ 4,80

Crème brûlée mit Passionsfrucht-Sirup und Mango - Kompott
Crème brûlée with syrup of passion fruit and mango compote
€ 7,50

Crêpes mit heißen Kirschen und salzigem Karamelleis
French pancakes with warm cherries and salty caramel ice cream
€ 8,50

Waldsee - Menü

Bunte Blattsalate mit Sprossen, gerösteten Nüssen und Kürbiskernöl
Salad with sprouts, roasted nuts and pumpkin seed oil

Kokos – Limettensuppe mit Garnele
Soup of coconut and lime leaf with prawn

* * *

Gebratenes Filet vom Skrei auf Blattspinat mit frittierten Petersilienwurzeln
Roasted fillet of "Skrei" on spinach with fried parsley roots

oder

Medaillons vom Schwein mit frischen rosa Champignons in Rahm
dazu Gemüse und Butterspätzle
Fillet of pork with creamy champignons, vegetables and "Spätzle"

* * *

Crème brûlée mit Passionsfrucht-Sirup und Mango - Kompott
Crème brûlée with syrup of passion fruit and mango compote

€ 38,--