

## Waldsee - Menü

Ziegenkäse im Speckmantel auf Carpaccio von Roter und Gelber Bete, Sesamvinaigrette  
Goat cheese wrapped in bacon on beetroot and yellow beetroot carpaccio, seam vinaigrette

\*\*\*

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis  
Foam soup from the Hokkaido pumpkin

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf Pilzrisotto mit Broccoli und Kürbis  
Fried pikeperch fillet on mushroom risotto with broccoli and pumpkin

oder

Rosa gebratener Hirschrücken dazu Rahmchampignons, kleines Gemüse und Kartoffelrösti  
Pink roasted saddle of venison cream mushrooms with small vegetables and hash browns

\*\*\*

Crème Brûlée mit Tonkabohne dazu Mangokompott  
Cream roast with Tonka beans and mango compote

Menüpreis € 48,-

Das Menü servieren wir bis 20:00 Uhr

Öffnungs- und Restaurantzeiten  
durchgehend warme Küche

Dienstag bis Freitag	17:30 – 22:00 Uhr (Küche 21.00 Uhr)
Samstag	13:00 – 22:00 Uhr (Küche 21.00 Uhr)
Sonntag	12:00 – 21:00 Uhr (Küche 20:30 Uhr)

## Salate

Kleiner Salat  
Small salad  
€ 5,50

Feldsalat mit gerösteten Nüssen und Sprossen in Balsamico Vinaigrette  
Lamb's lettuce with roasted nuts and sprouts in a balsamic vinaigrette  
€ 8,50

Salatschüssel mit gebratenen Maultaschen (vegetarisch) und Kürbiskernöl  
Salad bowl with pasta cases (filled with vegetables) and pumpkin oil  
€ 13,50

Winterlicher Blattsalat mit geschmortem Kürbis und Äpfeln  
Winter leaf salad with braised pumpkin and apples  
€ 9,50

Ziegenkäse im Speckmantel auf Carpaccio von Roter und Gelber Bete, Sesamvinaigrette  
Goat cheese wrapped in bacon on beetroot and yellow beetroot carpaccio, seam vinaigrette  
€ 14,--

Salatschüssel Waldsee mit Thunfisch, Rauchlachs und Shrimps  
Salad bowl with tuna, smoked salmon und shrimps  
€ 13,50

## Suppen

Fenchelsuppe  
Fennel soup  
€ 5,50

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis  
Foam soup from the Hokkaido pumpkin  
€ 5,80

Klare Entenbrühe mit Gemüsestreifen  
Clear duck broth with strips of vegetables  
€ 5,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

## Nudelgerichte & Risotto

Risotto mit frischen Pilzen, geschmorten Gemüsen und gehobeltem Parmesan  
Risotto with fresh mushrooms, braised vegetables and fresh Parmesan cheese  
€ 15,00

Hausgemachte Bandnudeln in Rahm, mit Speck, Champignons und frischer Petersilie  
Homemade tagliatelle in cream with bacon, mushrooms and fresh parsley  
€ 14,50

Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Salat  
Homemade Kässpätzle with onions and salad  
€ 15,50

## Fischgerichte

Lachsfilet in Salbeibutter gebraten mit Blattsalaten  
Roasted fillet of salmon in sage butter with salad  
€ 16,50

Hausgemachtes Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs, Kräuterschmand und kleinem Salat  
Homemade potato rösti with smoked salmon, herb sour cream and a small salad  
€ 16,50

Gebratenes Zanderfilet auf Pilzrisotto mit Broccoli und Kürbis  
Fried pikeperch fillet on mushroom risotto with broccoli and pumpkin  
€ 26,--

Lachsfilet mit Tomaten-Olivenkruste dazu viel frisches Gemüse  
Roasted fillet of salmon gratinated with tomatoes and olives, served with vegetables  
€ 24,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

## Fleischgerichte

Geschmorter Entenbraten mit Blaukraut, Broccoli und Kartoffelknödel  
Braised roast duck with red cabbage broccoli and potato dumplings  
€ 22,50

Putenschnitzel in Käse Ei Hülle dazu kleines Gemüse und hausgemachte Bandnudeln  
Turkey escalope in a cheese egg shell with small vegetables and homemade ribbon noodles  
€ 17,50

Rosa gebratener Hirschrücken, dazu Rahmchampignons, kleines Gemüse und Kartoffelrösti  
Pink roasted saddle of venison cream mushrooms with small vegetables and hash browns  
€25,80

Schweinemedallions mit Bergkäse -Kräuterkruste dazu Gemüse und Butterspätzle  
Pork medallions with mountain cheese and herb crust with vegetables and butter spaetzle  
€ 21,50

## Dessert

Hausgemachtes Sorbet  
Homemade sorbet  
€ 5.50

Crème Brûlée mit Tonkabohne dazu Mangokompott  
Cream roast with Tonka beans and mango compote  
€ 8,50

Hausgemachte Apfel- und Birnenküchle mit Vanillesoße und Eis  
Homemade apple and pear fritters with vanilla sauce and ice cream  
€ 8,--

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.