

Waldsee-Menü

Feldsalat mit geschmortem Hokkaidokürbis, Apfel, Croutons und Kirschtomaten in Vinaigrette
Lamb's lettuce with braised Hokkaido squash, apple, croutons and cherry tomatoes in vinaigrette

Apfel-Lauchsuppe mit Röstzwiebeln
Creamy soup of apple and leek with crispy onions

Gebratenes Saiblingsfilet auf Kartoffel-Broccoli stampf dazu rote Beete
Roasted char fillet on potato and broccoli mashed with beetroot

oder

Geschmorter Entenbraten mit Broccoli, Blaukraut und Semmelknödel
Braised roast duck with broccoli, red cabbage and bread dumplings

Birne und Schokolade
Pear and chocolate
Menüpreis € 48,-

Öffnungs- und Restaurantzeiten

Mittwoch bis Samstag 13:00 – 22:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)
Sonntag 12.00 – 21:00 Uhr (Küche bis 20:00 Uhr)
Durchgehend warme Küche

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

Salate

Kleiner Salat
Small leaf salad
€ 6,50

Feldsalat mit geschmortem Hokkaidokürbis, Apfel, Croutons und Kirschtomaten in Vinaigrette
Lamb's lettuce with braised Hokkaido squash, apple, croutons and cherry tomatoes in vinaigrette
€ 11,50

Salatschüssel mit gebratenen Maultaschen (vegetarisch) und Kürbiskernöl
Salad bowl with pasta cases (filled with vegetables) and pumpkin oil
€ 15,50

Salatschüssel Waldsee mit Thunfisch, Rauchlachs und Shrimps
Salad bowl with tuna, smoked salmon und shrimps
Vorspeise € 12,50 Hauptgericht € 16,50

Suppen

Apfel-Lauchsuppe mit Röstzwiebeln
Creamy soup of apple and leek with crispy onions
€ 6,20

Schaumsüppchen von Hokkaidokürbis mit frischem Ingwer
Hokaido pumpkin foam soup with fresh ginger
€ 6,50

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

Kleine Gerichte

Gebratener Halloumi Käse mit Blattsalaten und Preiselbeeren
Baked Halloumi with salad and cranberries
€ 16,--

Hausgemachte Bandnudeln mit Zitronensoße dazu ein kleines Putensteak
Homemade tagliatelle with lemon sauce and a small turkey steak
€ 15,50

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

Fischgerichte

Geräucherter Lachs mit Kartoffelrösti, Schmand und kleinem Salat
Smoked salmon with bernese roast potatoes and salad
€ 18,50

Gebratenes Saiblingsfilet auf Kartoffel-Broccoli Stampf dazu rote Beete
Roasted char fillet on potato and broccoli mashed with beetroot
€ 26,50

Gebratenes Lachsfilet auf hausgemachten grünen Nudeln mit saisonalen Gemüsen
Fried salmon fillet on homemade green pasta with seasonal vegetables
€ 24,50

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

Fleischgerichte

Haus-paniertes Backhendl aus der Keule auf Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren
House breaded baked chicken from the leg on potato-cucumber salad and cranberries
€ 19,50

Geschmorter Entenbraten mit Broccoli, Blaukraut und Semmelknödel
Braised roast duck with broccoli, red cabbage and bread dumplings
€ 24,80

Kalbsrahmschnitzel mit Limetten Pfeffersoße, dazu Gemüse der Saison und Butterspätzle
Veal escalope with lime pepper sauce, seasonal vegetables and butter spaetzle
€ 28,--

Filet vom Argentinischen Rind mariniert mit Rosmarin, dazu kleines Gemüse und Süßkartoffel Fritten
Fillet of Argentine beef marinated with rosemary with small vegetables and sweet potato fries
€ 31,--

Dessert

Hausgemachtes Sorbet
Homemade sorbet
€ 5,80

Crème Brûlée mit frischem Rosmarin und Himbeercompott
Crème brûlée with fresh rosemary and compote of raspberries
€ 8,50

Birne und Schokolade
Pear and chocolate
€ 9,-

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