



WALDERDORFFS
A S T O R I A
RESTAURANT

Vorspeise

Auberginensalat libanesischer Art
Frühlingszwiebeln | Tomaten | Paprika | Granatapfel

Zwischengang

Kartoffelsuppe
Ras el-Hanout Croûton | Kräuteröl

Hauptgang

Norwegisches Lachssteak auf der Haut gebraten
Beluga Linsen | Pistazienschaum

oder

Quinoa Pfanne
Spinat | Fenchel | konfiertes Knoblauch | geräucherter Tofu

Hausgemachte Desserts optional je 8 €

Tiramisu Classico
Mousse au Chocolat
Crème Brûlée

2-Gang Menü (Vorspeise | Hauptgang): 34 €
3-Gang Menü (Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang): 41 €

QR Code
Getränke
Beverage



TAPAS zum zusammenstellen | to compile

€

Marinierte schwarze und grüne Oliven
MARINATED BLACK AND GREEN OLIVES

4

Serrano Schinken
SERRANO HAM

9

Ziegenkäse gratiniert | Honig
GOAT CHEESE WITH HONEY AU GRATIN

6

Humus | Granatapfel | Olivenöl
HUMUS | POMEGRANATE | OLIVE OIL

6

Baba Ghanouch | Frühlingszwiebel | Olivenöl
BABA GHANOUC | SPRING ONION | OLIVE OIL

6

Spanische Tortilla | Eier | Mozzarella
SPANISH TORTILLA | EGG | MOZZARELLA

7

Pflaumen im Speckmantel
BACON-WRAPPES PLUMS

7

Falafel Bällchen | Kräuter - Minzjoghurt
FALAFEL BALLS WITH HERB-MINT-YOGHURT

7

Albondigas | hausgemachte Hackfleischbällchen | Tomatensauce
ALBONDIGAS | HOMEMADE MEATBALLS | TOMATO SAUCE

9

Sherry Huhn am Spieß
SHERRY ROASTED CHICKEN SKEWERS

9

Calamari fritti – frittierte Tintenfischringe | Zitrone | Remouladensauce

8

Gebratene Black Tiger Garnelen | Knoblauch-Pernod
BLACK TIGER SHRIMPS IN GARLIC-PERNOD

9

Patatas Bravas | Chimichurri Dip

6

Brotkörbchen | Aioli Dip
BREAD BASKET | Aioli

3

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

€

VEGANES CURRY WOK GEMÜSE PAK CHOI GERÄUCHERTER TOFU BASMATI REIS <i>VEGAN CURRY WOK VEGETABLES PAK CHOI SMOKED TOFU BASMATI RICE</i>	18
SCHWARZE BELUGA LINSEN GEBRATENES GEMÜSE WILDER BROCOLI ZITRONEN-KRÄUTERÖL <i>BLACK BELUGA LENTILS WILD BROCCOLI LEMON HERB OIL</i>	18
ROTE BETE CARPACCIO MINI MOZZARELLA TRÜFFELÖL POMMES FRITES <i>BEETROOT CARPACCIO TRUFFLE OIL MINI MOZZARELLA FRENCH FRIES</i>	17
RAVIOLI RICOTTA SPINACI GETRÜFFELTE RAHMSAUCE <i>RAVIOLI RICOTTA SPINACI TRUFFLED CREAM SAUCE</i>	19
RÖSTI RÄUCHERLACHS knusprige Reibekuchen norwegischer Lachs Salatbeilage <i>ROASTED SMOKED SALMON - CRISPY POTATO FRITTER NORWEGIAN SALMON SIDE SALAD</i>	17
FISH N CHIPS – NORWEGISCHER KABELJAU PANIERT POMMES FRITES SAUCE TARTAR <i>FISH N CHIPS – NORWEGIAN COD BREADED FRENCH FRIES TARTAR SAUCE</i>	21
NORWEGISCHES LACHSFILET OLIVEN KARTOFFELPÜREE GLACIERTE BABYKAROTTEN <i>NORWEGIAN SALMON FILLET OLIVE MASHED POTATOES GLAZED BABY CARROTS</i>	25
RINDERCARPACCIO gehobelter PARMESAN RUCOLA OLIVENÖL POMMES FRITES <i>BEEF CARPACCIO PARMESAN ARUGULA OLIVE OIL FRENCH FRIES</i>	18
BOUCHÉE À LA REINE - Ragout von Geflügel, Kalb und Champignons auf Pastete Pommes Frites <i>BOUCHE A LA REINE - POULTRY AND VEAL RAGOUT ON PASTY MUSHROOMS FRENCH FRIES</i>	21
SCHNITZEL WIENER ART in Butterschmalz gebraten Kartoffel-Gurkensalat <i>WIENER SCHNITZEL - ROASTED IN BUTTER OIL POTATO SALAD</i> <i>SCHNITZEL AUF WUNSCH MIT CHAMPIGNONGSAUCE</i>	18 +2
WALDERDORFFS PULLED BEEF BURGER 100% BEEF POMMES FRITES Brioche Bun hausgemachte klassische Sauce Cheddar Salat Tomate Brioche Bun homemade classic sauce Cheddar Salat Tomato	17
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK CA. 250GR. POMMES FRITES GEBRATENE ZWIEBELN CHIMICHURRI <i>RUMPSTEAK FRENCH FRIES CHIMICHURRI FRIED ONIONS</i> SURF N TURF STEAK + 5 SCAMPI KNOBLAUCH PERNOD	31 + 9

SALATE

€

GROSSER SALAT WALDERDORFFS

14

Blattsalate der Saison | bunte Rohkost | Tomaten | French Dressing

Zu allen Salaten servieren wir Brot

- + marinierter gewürzter Tofu +6
- + gebratene Scampi Black Tiger +9
- + mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf Toast | 2 Scheiben +9
- + mariniertes Sherryhuhn | 3 Spieße +9

BIG SALAD WALDERDORFFS

14

SEASONAL LEAF SALAD | MIXED VEGETABLES | TOMATOES | FRENCH DRESSING

- +MARINATED SPICED TOFU +6
- +SCAMPI BLACK TIGER +9
- + GOAT CHEESE AU GRATIN WITH HONEY ON TOAST | 2 SLICES +9
- + MARINATED SHERRY CHICKEN +9

BEILAGENSALAT

4,5

SIDE SALAD

SELFMADE DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT von der Valrhona Schokolade

8

CRÈME BRULEE | TONKABOHNE

8

TIRAMISU

8

ESPRESSO DOLCE – Espresso mit kleinem Dessert

6

ESPRESSO PAPA – Espresso mit kleinem Grappa

7

KUCHEN | CAKES

Mandel-Bienenstich

4

GATEAU AUX PIQURES D'ABEILLES AUX AMADES – BEE STING CAKE

KÄSEKUCHEN

4

TARTE AU FROMAGE - CHEESE CAKE

APFELKUCHEN mit Butterstreusel

4

TARTE AUX POMMES GARNIE - TOPPED APPLE PIE