

GASTRONOMIE AM DOM



WALDERDORFFS

Küche 12h - 15h | 18h - 22h

WOCHENANGEBOT

€

Vorspeise

Frühlingsröllchen
Sweet Chili Sauce | Kimchi

Hauptgang

Bami Astoria
Mie-Nudeln | Frühlingslauch | Sojasprossen | Teriyaki Tofu

als Menü

19

Vorspeise

Glasnudelsalat Scampi
Scampi | Cashewkerne | Zucchini | Sellerie | Möhren | Koriander

Hauptgang

Hähnchen aus dem Wok
Basmatireis | Currysauce | Gemüse der Saison

als Menü

26

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS INNERHALB DER MENÜS NICHT GETAUSCHT WERDEN KANN. VIELEN DANK
KLEINE ÄNDERUNGEN NACH TAGESEINKAUF VORBEHALTEN.

QR Code
Getränke
Beverages



<u>TAPAS zum zusammenstellen AMUSE-BOUCHE TAPAS TO COMPILE</u>	€
Marinierte schwarze und grüne Oliven OLIVES VERTS ET NOIRS MARINEES MARINATED BLACK AND GREEN OLIVES	4
Manchego Käse FROMAGE MANCHEGO MANCHEGO CHEESE	7
Serrano Schinken JAMBON SERRANO SERRANO HAM	9
Albondigas hausgemachte Hackfleischbällchen Tomatensauce ALBONDIGAS BOULETTES SAUCE TOMATE ALBONDIGAS HOMEMADE MEATBALLS TOMATO SAUCE	9
Spanische Tortilla Eier Mozzarella TORTILLA DES OEUFS MOZZARELLA SPANISH TORTILLA EGG MOZZARELLA	7
Pflaumen im Speckmantel PRUNES ENVELOPPEES DE BACON BACON-WRAPPES PLUMS	6
Falafel Bällchen Kräuter - Minzjoghurt BOULETTES DE FALAFEL AU YAOURT AUX HERBES ET A LA MENTHE FALAFEL BALLS WITH HERB-MINT-YOGHURT	6
Gebratene Black Tiger Garnelen Knoblauch-Pernod CREVETTES SAUTEES AU PERNOD A L'AIL BLACK TIGER SHRIMPS IN GARLIC-PERNOD	9
Sherry Huhn am Spieß POULETS SHERRY EN BROCHETTE SHERRY ROASTED CHICKEN SKEWERS	8
Ziegenkäse gratiniert Honig FROMAGE DE CHEVRE AU MIEL GRATINE GOAT CHEESE WITH HONEY AU GRATIN	5
Octopus Salat Salsa SALADE DE POULPE SALSA OCTOPUS SALAD SALSA	9
Patatas Bravas Aioli Dip	6
Brotkörbchen Aioli Dip CORBEILLE À PAIN Aioli BREAD BASKET Aioli	3

<u>HAUPTSPEISEN PLATS PRINCIPAUX MAIN DISHES</u>	€
HAUSGEMACHTE KÜRBISCREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBISKERNE KÜRBISKERNÖL	8
VEGANER HUMUS – GEBACKENES GEMÜSE KICHERERBSENMUS SÜSSKARTOFFEL VEGETALIEN HUMUS LEGUMES AU FOUR PATATAS DOUCES VEGAN HUMUS BAKED VEGETABLES SWEET POTATOES	14
VEGANER KARTOFFELEINTOPF – LINSENBOLOGNESE GEBRATENE STEINPILZE RAGOUT DE POMMES DE TERRE VÉGÉTALIEN BOLOGNESE AUX LENTILLES CÈPES FRITES VEGAN POTATO STEW LENTILS BOLOGNESE FRIED PORCINI MUSHROOMS	18
ROTE BETE CARPACCIO BURRATA TRÜFFELÖL POMMES FRITES CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGES BURRATA FRITES BEETROOT CARPACCIO BURRATA FRENCH FRIES	15
PASTA LINGUINE STEINPILZE RAHMSAUCE PATES LINGUINE CÈPES SAUCE À LA CREME PASTA LINGUIE PORCINI CREAM SAUCE	19
BOUCHÉE À LA REINE - Ragout von Geflügel und Kalb auf Pastete Pommes Frites oder Salat BOUCHEE A LA REINE – DE VEAU ET DE VOLAILLE SUR PATÉ POMMES FRITES OU SALADE BOUCHE A LA REINE - POULTRY AND VEAL RAGOUT ON PASTY FRENCH FRIES OR SALAD	19
RÖSTI RÄUCHERLACHS knusprige Reibekuchen norwegischer Lachs Salatbeilage RÖSTI SAUMON FUMÉ - GALETTES DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES SAUMON NORVEGIEN SALADE ROASTED SMOKED SALMON - CRISPY POTATO FRITTER NORWEGIAN SALMON SIDE SALAD	16
AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSSTEAK KARTOFFELSALAT PAVÉ DE SAUMON FRIT SUR LA PEAU SALADE DE POMMES DE TERRE SALMON STEAK FRIED ON THE SKIN POTATO SALAD	19
SCHNITZEL WIENER ART in Butterschmalz gebraten Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren ESCALOPE DE PORC - SAUTÉE AU BEURRE SALADE DE POMMES DE TERRE CANNEBERGES WIENER SCHNITZEL - ROASTED IN BUTTER OIL POTATO SALAD CRANBERRIES	17
RINDERCARPACCIO gehobelter PARMESAN RUCOLA OLIVENÖL POMMES FRITES CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN ROQUETTE HUILE D'OLIVE FRITES BEEF CARPACCIO PARMESAN ARUGULA OLIVE OIL FRENCH FRIES	15
WALDERDORFFS PULLED BEEF BURGER 100% BEEF SÜSSKARTOFFEL POMMES Brioche Bun hausgemachte klassische Sauce Cheddar Salat Tomate Pain Brioche Sauce classique Maison Cheddar Tomate Brioche Bun homemade classic sauce Cheddar Salad Tomato	16
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK CA. 250GR. POMMES FRITES GEBRATENE ZWIEBELN CHIMICHURRI RUMPSTEAK FRITES CHIMICHURRI OIGNONS FRITS RUMPSTEAK FRENCH FRIES CHIMICHURRI FRIED ONIONS SURF N TURF STEAK + 5 SCAMPI KNOBLAUCH PERNOD	29

SALATVARIATIONEN

GROSSER SALAT WALDERDORFFS	12
Blattsalate der Saison bunte Rohkost Tomaten French Dressing	
Zu allen Salaten servieren wir Brot	
+ marinierter gewürzter Tofu	+6
+ gebratene Scampi Black Tiger	+9
+ gebratener Octopus	+9
+ mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf Toast 2 Scheiben	+8
SALADES DE FEUILLES DE SAISON CRUDITES COLOREES TOMATES VINAIGRETTE FRANÇAISE	12
+ TOFU EPICE MARINE	+6
+ SCAMPI BLACK TIGER	+9
+ POULPE FRITE	+9
+ FROMAGE DE CHEVRE GRATINE SUR TOAST AU MIEL 2 TRANCHES	+8
BIG SALAD WALDERDORFFS - SEASONAL LEAF SALAD COLOURFUL RAW FRUIT AND VEGETABLES TOMATOES FRENCH DRESSING	12
+MARINATED SPICED TOFU	+6
+SCAMPI BLACK TIGER	+9
+ FRIED OCTOPUS	+9
+ GOAT'S CHEESE AU GRATIN WITH HONEY ON TOAST 2 SLICES	+8
BEILAGENSALAT	5
SIDE SALAD	

SELF-MADE DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT	7
LOTUS DESSERT IM GLAS	7
TIRAMISU	7

KUCHEN | GATEAU | CAKES

Mandel-Bienenstich	3
GATEAU AUX PIQURES D'ALBEILLES AUX AMADES – BEE STING CAKE	
KÄSEKUCHEN	3
TARTE AU FROMAGE - CHEESE CAKE	
APFELKUCHEN mit Butterstreusel	3
TARTE AUX POMMES GARNIE - TOPPED APPLE PIE	