

GASTRONOMIE AM DOM



WALDERDORFFS

Küche 12h - 15h | 18h - 22:00h

WOCHENANGEBOT

€

Vorspeise

TOMATICAN

TOMATENRAGOUT | POCHIERTES EI

Hauptgang

GRATINIERTER PORTOBELLO | GRÜNE GEWÜRZTE BOHNEN | PAPRIKA | ZWIEBELN

Argentinische Spezialität als Menü

19

Vorspeise

ANANAS FENCHEL SALAT | PFEFFERMINZ-VINAIGRETTE

Hauptgang

MINUTEN FLANKSTEAK TAGLIATA | RUCOLA | PARMESAN | KIRSCHTOMATEN

Als Menü

26

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	6
Serrano Schinken JAMBON SERRANO SERRANO HAM	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
Tomatenbrot PAIN TOMATE TOMATO BREAD	5
Patatas Bravas	6
Brotkörbchen CORBEILLE À PAIN BREAD BASKET	3

HAUPTSPEISEN | PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

€

VEGANES LETSCHO - Schmorgericht von Paprika, Tomaten, Zwiebeln | Pariser Kartoffeln | Zuckerbohnen 14
LETSCHO - MIJOTE DE POIVRONS, TOMATES, OIGNONS | POMMES DE TERRE PARISIENNES | ARICOTS
DELICATE LETCHO - PEPPERS, TOMATOES, ONION STEWS | PARISIAN POTATOES | SUGAR BEANS

ROTE BETE CARPACCIO | BURRATA | POMMES FRITES 14
CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGES | BURRATA | FRITES
BEETROOT CARPACCIO | BURRATA | FRENCH FRIES

RINDERCARPACCIO gehobelter PARMESAN | RUCOLA | OLIVENÖL | POMMES FRITES 15
CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN | ROQUETTE | HUILE D'OLIVE | FRITES
BEEF CARPACCIO PARMESAN | ARUGULA | OLIVE OIL | FRENCH FRIES

BOUCHÉE À LA REINE 19
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

WALDERDORFFS KING BURGER 100% BEEF | POMMES FRITES 16
Brioche Bun | hausgemachte klassische Sauce | Cheddar | Salat | Tomate Rotwein-Zwiebelmarmelade
Pain Brioche | Sauce classique Maison | Cheddar | Tomate | Confiture d'oignons au Vin rouge
Brioche Bun | homemade classic sauce | Cheddar | Salad | Tomato | Red Wine onion jam

WAHLWEISE MIT VEGETARISCHEM PATTY

SCHNITZEL WIENER ART 17
in Butterschmalz gebraten | Kartoffelsalat | Lauchmayonaise
ESCALOPE DE PORC - SAUTÉE AU BEURRE | SALADE DE POMMES DE TERRE | MAYONNAISE AUX POIREAUX
WIENER SCHNITZEL - ROASTED IN BUTTER OIL | POTATO SALAD | LEEK MAYONNAISE

RUMPSTEAK BLOCKHOUSE CA 230GR | POMMES FRITES | CHIMICHURRI 28
RUMPSTEAK | FRITES | CHIMICHURRI | SALADE
RUMPSTEAK | FRENCH FRIES | CHIMICHURRI | SIDE SALAD

COTES DE BOEUF für 2

70

Rinderkotelette

Kartoffeln | Radieschen | Chimichurri - 1100gr.-Zubereitung 30 Minuten

COTES DE BOEUF POUR 2 - POMMES DE TERRE | RADIS | CHIMICHURRI - 1100GR. - PREPARATION 30 MINUTES

COTES DE BOEUF FOR 2 – POTATOES | RADISH | CHIMICHURRI - 1100 GRAMS, PREPARATION TIME 30 MINUTES

HAUPTSPEISEN | PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

€

RÖSTI RÄUCHERLACHS

16

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

AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSSTEAK | KARTOFFELSALAT

19

PAVÉ DE SAUMON FRIT SUR LA PEAU | SALADE DE POMMES DE TERRE
SALMON STEAK FRIED ON THE SKIN | POTATO SALAD

TUNA STEAK SASHIMI QUALITÄT

26

Kurzgebraten | schwarzer Reis | Tagesgemüse

STEAK DE THON POELE DE QUALITÉ SASHIMI | RIZ NOIR | LEGUMES DU JOUR

TUNA STEAK SASHIMI QUALITY - SHORT ROASTED | BLACK RICE/DAILY VEGETABLES

GROSSER SALAT WALDERDORFFS

12

Blattsalate der Saison | bunte Rohkost | Tomaten | French Dressing

Zu allen Salaten servieren wir Brot

+ marinierter gewürzter Tofu

+6

+ kross gebratene Hähnchenbruststreifen

+7

+ gebratene Scampi Black Tiger

+9

SALADES DE FEUILLES DE SAISON | CRUDITES COLOREES | TOMATES | VINAIGRETTE FRANÇAISE

12

+ TOFU EPICE MARINE

+6

+ LANIERES DE POITRINE DE POULET FRITES CROUSTILLANTES

+7

+ SCAMPI BLACK TIGER

+9

BIG SALAD WALDERDORFFS - SEASONAL LEAF SALAD |

COLOURFUL RAW FRUIT AND VEGETABLES | TOMATOES | FRENCH DRESSING

12

+MARINATED SPICED TOFU

+6

+CRUSTY ROASTED CHICKEN BREAST STRIPS

+7

+SCAMPI BLACK TIGER

+9

BEILAGENSALAT

5

SIDE SALAD

SELF-MADE DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

7

PANNA COTTA

7

TIRAMISU

7

KUCHEN | GATEAU | CAKES

BLECHKUCHEN

3

GATEAU EN TRANCHES - TRAYBAKE

KÄSEKUCHEN

3

TARTE AU FROMAGE - CHEESE CAKE

GEDECKTER APFELKUCHEN

3

TARTE AUX POMMES GARNIE - TOPPED APPLE PIE