

GASTRONOMIE AM DOM



WALDERDORFFS

Küche 12h - 15h | 18h - 22h

WOCHENANGEBOT

€

Vorspeise

Broccoli-Pistazien Suppe
Croûtons

Hauptgang

Knusprig paniertes Tofu
Rote Bete Erdnusspürree

als Menü

19

Vorspeise

Mini Kartoffelrösti | Scampi
Avocado Mus | rote Zwiebeln

Hauptgang

Beef Flanksteak
Smashed Potatoes | gegrilltes Gemüse

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
Beverage



<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	7
Antipasti – gegrilltes Gemüse	7
Serrano Schinken JAMBON SERRANO SERRANO HAM	9
Spanische Tortilla Eier Mozzarella TORTILLA DES OEUFS MOZZARELLA SPANISH TORTILLA EGG MOZZARELLA	7
Ziegenkäse gratiniert Honig FROMAGE DE CHEVRE AU MIEL GRATINE GOAT CHEESE WITH HONEY AU GRATIN	5
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
Albondigas hausgemachte Hackfleischbällchen Tomatensauce ALBONDIGAS BOULETTES SAUCE TOMATE ALBONDIGAS HOMEMADE MEATBALLS TOMATO SAUCE	9
Sherry Huhn am Spieß POULETS SHERRY EN BROCHETTE SHERRY ROASTED CHICKEN SKEWERS	8
Calamari fritti – frittierte Tintenfischringe Zitrone	8
Gebratene Black Tiger Garnelen Knoblauch-Pernod CREVETTES SAUTEES AU PERNOD A L'AIL BLACK TIGER SHRIMPS IN GARLIC-PERNOD	9
Octopus Salat Salsa SALADE DE POULPE SALSA OCTOPUS SALAD SALSA	11
Patatas Bravas Aioli Dip	6
Brotkörbchen Aioli Dip CORBEILLE À PAIN Aioli BREAD BASKET Aioli	3

<u>HAUPTSPEISEN PLATS PRINCIPAUX MAIN DISHES</u>	€
HAUSGEMACHTE KAROTTEN-INGWERSUPPE KOKOSSCHAUM	8
VEGANES CURRY WOK GEMÜSE PAK CHOI GERÄUCHERTER TOFU VEGAN CURRY WOK LÉGUMES PAK CHOI TOFU FÜRME VEGAN CURRY WOK VEGETABLES PAK CHOI SMOKED TOFU	17
ROTE BETE CARPACCIO MINI MOZZARELLA TRÜFFELÖL POMMES FRITES CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGES HUILE DE TRUFFLE MINI MOZZARELLA FRITES BEETROOT CARPACCIO TRUFFLE OIL MINI MOZZARELLA FRENCH FRIES	16
RAVIOLI RICOTTA SPINACI GETRÜFFELTE RAHMSAUCE RAVIOLI RICOTTA SPINACI SAUCE CREME AU TRUFFES RAVIOLI RICOTTA SPINACI TRUFFLED CREAM SAUCE	19
HIRSCHEDELGULASCH SPÄTZLE BIRNE PREISELBEEREN GOULASCH DE CERF SPAETZLE POIRE CANNEBERGES DEER GOULASH SPAETZLE PEAR CRANBERRIES	22
BOUCHÉE À LA REINE - Ragout von Geflügel und Kalb auf Pastete Pommes Frites BOUCHEE A LA REINE – DE VEAU ET DE VOLAILLE SUR PATÉ POMMES FRITES BOUCHE A LA REINE - POULTRY AND VEAL RAGOUT ON PASTY FRENCH FRIES	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
FISH N CHIPS – NORWEGISCHER KABELJAU PANIERT POMMES FRITES SAUCE TARTAR FISH N CHIPS – CABILLAUD NORVÉGIEN PANÉ FRITES SAUCE TARTARE FISH N CHIPS – NORWEGIAN COD BREADED FRENCH FRIES TARTAR SAUCE	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 SCHNITZEL AUF WUNSCH MIT CHAMPIGNONGSAUCE	17 +2
WALDERDORFFS PULLED BEEF BURGER 100% BEEF RUSTICA 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

SALATE und BOWL

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
+ 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
+ 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
+ GOAT'S CHEESE AU GRATIN WITH HONEY ON TOAST 2 SLICES	+8
BEILAGENSALAT	5
SIDE SALAD	
ASIA BOWL – ROTE BETE REIS PAPAYA MANGO WAKAME EDAMAME ASIA SAUCE	16
+ marinierter gewürzter Tofu	+6
+ gebratene Scampi Black Tiger	+9
ASIA BOWL – BETTERAVE RIZ PAPAYE MANGUE WAKAME EDAMAME ASIE SAUCE	16
+ TOFU EPICE MARINE	+6
+ SCAMPI BLACK TIGER	+9
ASIA BOWL – BEETROOT RICE PAPAYA MANGO WAKAMAME ASIA SAUCE	16
+MARINATED SPICED TOFU	+6
+SCAMPI BLACK TIGER	+9
<u>SELF-MADE DESSERT</u>	
MOUSSE AU CHOCOLAT	7
CREMA CATALANA	7
TIRAMISU	7
ESPRESSO DOLCE – Espresso mit kleinem Dessert	5
<u>KUCHEN GATEAU CAKES</u>	
Mandel-Bienenstich	3
GATEAU AUX PIQURES D'ABEILLES AUX AMADES – BEE STING CAKE	
KÄSEKUCHEN	3
TARTE AU FROMAGE - CHEESE CAKE	
APFELKUCHEN mit Butterstreusel	3
TARTE AUX POMMES GARNIE - TOPPED APPLE PIE	