

## **TAPAS ZUM ZUSAMMENSTELLEN**

### **AMUSE - BOUCHE | TAPAS TO COMPILE**

#### **MARINIERTE SCHWARZE UND GRÜNE OLIVEN** 4

OLIVES VERTS ET NOIRS MARINEES  
MARINATED BLACK AND GREEN OLIVES

#### **MANCHEGO KÄSE** 7

#### **SERRANO SCHINKEN** 9

JAMBON SERRANO  
SERRANO HAM

#### **SPANISCHE TORTILLA | EIER | MOZZARELLA** 7

TORTILLA | DES OEUFS | MOZZARELLA  
SPANISH TORTILLA | EGG | MOZZARELLA

#### **ZIEGENKÄSE GRATINIERT | HONIG** 5

FROMAGE DE CHEVRE AU MIEL GRATINE  
GOAT CHEESE WITH HONEY AU GRATIN

#### **PFLAUMEN IM SPECKMANTEL** 6

PRUNES ENVELOPPEES DE BACON  
BACON-WRAPPES PLUMS

#### **FALAFEL BÄLLCHEN | KRÄUTER - MINZJOGHURT** 6

BOULETTES DE FALAFEL AU YAOURT AUX HERBES ET A LA MENTHE  
FALAFEL BALLS WITH HERB-MINT-YOGHURT



## **TAPAS ZUM ZUSAMMENSTELLEN**

### **AMUSE - BOUCHE | TAPAS TO COMPILE**

#### **ALBONDIGAS | HAUSGEMACHTE HACKFLEISCHBÄLLCHEN | TOMATENSAUCE** 9

ALBONDIGAS | BOULETTES | SAUCE TOMATE

ALBONDIGAS | HOMEMADE MEATBALLS | TOMATO SAUCE

#### **SHERRY HUHN AM SPIESS** 8

POULETS SHERRY EN BROCHETTE

SHERRY ROASTED CHICKEN SKEWERS

#### **CALAMARI FRITTI – FRITTIERTE TINTENFISCHRINGE ZITRONE | REMOULADENSAUCE** 8

#### **GEBRATENE BLACK TIGER GARNELEN KNOBLAUCH-PERNOD** 9

CREVETTES SAUTEES AU PERNOD A L'AIL

BLACK TIGER SHRIMPS IN GARLIC-PERNOD

#### **OCTOPUS SALAT | SALSA** 9

SALADE DE POULPE | SALSA

OCTOPUS SALAD | SALSA

#### **PATATAS BRAVAS | AIOLI DIP** 6

#### **BROTKÖRBCHEN | AIOLI DIP** 3

CORBEILLE À PAIN | AIOLE

BREAD BASKET | AIOLI

PORTION KETCHUP - MAYONNAISE 0,30 €



# HAUPTSPEISEN

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

### **VEGANES CURRY** 18

**WOK GEMÜSE | PAK CHOI | GERÄUCHERTER TOFU | BASMATI REIS**

VEGAN CURRY | WOK LÉGUMES | PAK CHOI | TOFU FUMÉ | RIZ

VEGAN CURRY | WOK VEGETABLES | PAK CHOI | SMOKED TOFU | RICE

### **ROTE BETE CARPACCIO** 16

**MINI MOZZARELLA | TRÜFFELÖL | POMMES FRITES**

CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGES |

HUILE DE TRUFFLE | MINI MOZZARELLA | FRITES

BEETROOT CARPACCIO | TRUFFLE OIL |

MINI MOZZARELLA | FRENCH FRIES

### **RAVIOLI RICOTTA SPINACI** 19

**GETRÜFFELTE RAHMSAUCE**

RAVIOLI RICOTTA SPINACI | SAUCE CREME AU TRUFFES

RAVIOLI RICOTTA SPINACI | TRUFFLED CREAM SAUCE

### **RÖSTI RÄUCHERLACHS** 17

**KNUSPRIGE REIBEKUCHEN | NORWEGISCHER LACHS | SALATBEILAGE**

GALETTES DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES |

SAUMON NORVEGIEN | SALADE

ROASTED SMOKED SALMON - CRISPY POTATO FRITTER |

NORWEGIAN SALMON | SIDE SALAD

### **FISH N CHIPS** 19

**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

### **AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSSTEAK** 22

**KARTOFFELSALAT**

PAVÉ DE SAUMON FRIT SUR LA PEAU | SALADE DE POMMES DE TERRE

SALMON STEAK FRIED ON THE SKIN | POTATO SALAD





# HAUPTSPEISEN

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

**BOUCHÉE À LA REINE** 20

**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

**SCHNITZEL WIENER ART IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN** 17

**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** +2

**WALDERDORFFS PULLED BEEF BURGER 100% BEEF** 16

**POMMES FRITES | BRIOCHE BUN | CHEDDAR | SALAT |**

**HAUSGEMACHTE KLASSISCHE SAUCE | TOMATE**

FRITES | PAIN BRIOCHE | SAUCE CLASSIQUE MAISON |

CHEDDAR | SALADE | TOMATE

FRENCH FRIES | BRIOCHE BUN | HOMEMADE CLASSIC SAUCE |

CHEDDAR | SALAD | TOMATO

**VEGETARIAN VERSION | FALAFEL PATTY** 14

**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK CA. 250GR.** 29

**POMMES | GEBRATENE ZWIEBELN | CHIMICHURRI**

RUMPSTEAK | FRITES | CHIMICHURRI | OIGNONS FRITS

RUMPSTEAK | FRENCH FRIES | CHIMICHURRI | FRIED ONIONS

**SURF N TURF | STEAK + 5 SCAMPI | KNOBLAUCH | PERNOD** + 9



# SALAT

## SALADE | SALAT

### **GROSSER SALAT WALDERDORFFS** 13

BLATTSALATE DER SAISON | BUNTE ROHKOST |  
EISBERG | 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** 13

CRUDITES COLOREES | TOMATES | VINAIGRETTE FRANÇAISE

- + 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** 13

COLOURFUL RAW FRUIT AND VEGETABLES  
TOMATOES | FRENCH DRESSING

- + MARINATED SPICED TOFU +6
- + SCAMPI BLACK TIGER +9
- + GOAT'S CHEESE AU GRATIN WITH HONEY ON TOAST | 2 SLICES +8

### **BEILAGENSALAT** 5

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT  
SIDE SALAD



## SELF-MADE DESSERT

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> VON DER VALHRONA SCHOKOLADE	7
<b>TIRAMISU</b> CLASSICO	7
<b>ESPRESSO DOLCE</b> – ESPRESSO MIT KLEINEM DESSERT	5

## KUCHEN

### GATEAU | CAKES

<b>MANDEL-BIENENSTICH</b>	3
GATEAU AUX PIQURES D'ABEILLES AUX AMADES BEE STING CAKE	
<b>KÄSEKUCHEN</b>	3
TARTE AU FROMAGE CHEESE CAKE	
<b>APFELKUCHEN</b> MIT BUTTERSTREUSEL	3
TARTE AUX POMMES GARNIE TOPPED APPLE PIE	

