

GASTRONOMIE AM DOM



WALDERDORFFS

Küche 12h - 15h | 18h - 22h

Vorspeise

Gemüseconsommé
Schnittlauch-Eierstich

Hauptgang

Gänsekeule
Apfel-Rotkohl | Kartoffelklöße | Bratenjus
oder

Skreifilet

Winterkabeljau | Kartoffelstampf | Rahmwirsing
oder

Serviettenknödel

Waldpilze | Röstzwiebeln

Dessert

Schokoladenmousse

Lebkuchen Crumble

3-Gang-Menü: 36 €

3-Gang-Menü vegetarisch: 34 €

Getränke
Beverage



TAPAS zum zusammenstellen | AMUSE-BOUCHE | TAPAS TO COMPILE

€

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
ROTE BETE CARPACCIO BURRATA TRÜFFELÖL POMMES FRITES CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGES BURRATA FRITES BEETROOT CARPACCIO BURRATA FRENCH FRIES	15
RAVIOLI STEINPILZE TRÜFFELSAUCE SAUCE TRUFFEE AUX RAVIOLIS CEPES RAVIOLI PORCINI TRUFFLE 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
FISH N CHIPS – NORWEGISCHER KABELJAU PANIERT RUSTICA POMMES SAUCE TARTAR FISH N CHIPS – CABILLAUD NORVÉGIEN PANÉ FRITES RUSTIQUES SAUCE TARTARE FISH N CHIPS – NORWEGIAN COD BREADED RUSTICA 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	17
LANG GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN DICKE BOHNEN KARTOFFEL RAGOUT LONGUES JOUES DE BŒUF BRAISEES FEVES RAGOUT DE POMMES DE TERRE LONG BRAISED BEEF CHEEKS BROAD BEANS POTATO RAGOUT	24
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 Salat Tomato	16
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK CA. 250GR. POMMES FRITES GEBRATENE ZWIEBELN CHIMICHURRI	29
RUMPSTEAK FRITES CHIMICHURRI OIGNONS FRITS RUMPSTEAK FRENCH FRIES CHIMICHURRI FRIED ONIONS SURF N TURF STEAK + 5 SCAMPI KNOBLAUCH PERNOD	+ 9

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 | Lebkuchen crumble 7

SCHWARZWÄLDER KIRSCH IM GLAS 7

TIRAMISU 7

KUCHEN | GATEAU | CAKES

Mandel-Bienenstich 3

GATEAU AUX PIQUES 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