

GASTRONOMIE AM DOM



# WALDERDORFFS

Küche 12h – 14:45h | 18h – 21:45h

## SPARGELZEIT

### Vorspeise

€

Hausgemachte Spargelcremesuppe  
Spargelstückchen | Croûtons

8

### Hauptgang

½ Pfund frischer Spargel aus Deutschland  
Sauce Hollandaise | kleine Pariser Kartoffeln

19

dazu

auf der Haut gebratenes Lachssteak

+9

oder

Schnitzel Wiener Art in Butterschmalz gebraten

+8

---

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

QR Code  
Getränke  
Beverage



**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

**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 | Aioli  
BREAD BASKET | Aioli

Portion Ketchup - Mayonnaise 0,30 €

## **HAUPTSPEISEN | PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES**

€

<b>VEGANES CURRY   WOK GEMÜSE   PAK CHOI   GERÄUCHERTER TOFU   BASMATI REIS</b> VEGAN CURRY   WOK LÉGUMES   PAK CHOI   TOFU FUMÉ   RIZ VEGAN CURRY   WOK VEGETABLES   PAK CHOI   SMOKED TOFU   RICE	18
<b>ROTE BETE CARPACCIO   MINI MOZZARELLA   TRÜFFELÖL   POMMES FRITES</b> CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGES   HUILE DE TRUFFLE   MINI MOZZARELLA   FRITES BEETROOT CARPACCIO TRUFFLE OIL   MINI MOZZARELLA   FRENCH FRIES	16
<b>RAVIOLI RICOTTA SPINACI   GETRÜFFELTE RAHMSAUCE</b> RAVIOLI RICOTTA SPINACI   SAUCE CREME AU TRUFFES RAVIOLI RICOTTA SPINACI   TRUFFLED CREAM SAUCE	19
<b>ASIA BOWL - Reis   Wakame   Edamame   Avocado   Gurke   Asia Mayonnaise mit Soja-Chili-Sesam</b>	14
<b>RÖSTI RÄUCHERLACHS   knusprige Reibekuchen   norwegischer Lachs   Salatbeilage</b> GALETTES DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES   SAUMON NORVEGIEN   SALADE ROASTED SMOKED SALMON - CRISPY POTATO FRITTER   NORWEGIAN SALMON   SIDE SALAD	17
<b>FISH N CHIPS – NORWEGISCHER KABELJAU PANIERT   POMMES FRITES   SAUCE TARTAR</b> FISH N CHIPS – CABILLAUD NORVÉGIEN PANÉ   FRITES   SAUCE TARTARE FISH N CHIPS – NORWEGIAN COD BREADED   FRENCH FRIES   TARTAR SAUCE	19
<b>AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSSTEAK   KARTOFFELSALAT</b> PAVÉ DE SAUMON FRIT SUR LA PEAU   SALADE DE POMMES DE TERRE SALMON STEAK FRIED ON THE SKIN   POTATO SALAD	22
<b>BOUCHÉE À LA REINE - Ragout von Geflügel und Kalb auf Pastete   Pommes Frites</b> 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	20
<b>SCHNITZEL WIENER ART   in Butterschmalz gebraten   Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren</b> 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
<b>WALDERDORFFS PULLED BEEF BURGER 100% BEEF   POMMES FRITES</b> Brioche Bun   hausgemachte klassische Sauce   Cheddar   Salat   Tomate Pain Brioche   Sauce classique Maison   Cheddar   Tomate Brioche Bun   homemade classic sauce   Cheddar   Salad   Tomato	16
<b>VEGETARIAN VERSION   FALAFEL PADDY</b>	14
<b>ARGENTINISCHES RUMPSTEAK CA. 250GR.   POMMES   GEBRATENE ZWIEBELN   CHIMICHURRI</b> RUMPSTEAK   FRITES   CHIMICHURRI   OIGNONS FRITS RUMPSTEAK   FRENCH FRIES   CHIMICHURRI   FRIED ONIONS SURF N TURF   STEAK + 5 SCAMPI   KNOBLAUCH   PERNOD	29

+ 9

## SALATE

<b>GROSSER SALAT WALDERDORFFS</b>	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
<b>SALADES DE FEUILLES DE SAISON   CRUDITES COLOREES   TOMATES   VINAIGRETTE FRANÇAISE</b>	13
+ TOFU EPICE MARINE	+6
+ SCAMPI BLACK TIGER	+9
+ FROMAGE DE CHEVRE GRATINE SUR TOAST AU MIEL   2 TRANCHES	+8
<b>BIG SALAD WALDERDORFFS - SEASONAL LEAF SALAD   COLOURFUL RAW FRUIT AND VEGETABLES   TOMATOES   FRENCH DRESSING</b>	13
+MARINATED SPICED TOFU	+6
+SCAMPI BLACK TIGER	+9
+ GOAT'S CHEESE AU GRATIN WITH HONEY ON TOAST   2 SLICES	+8
<b>BEILAGENSALAT</b>	5
SIDE SALAD	

## SELF-MADE DESSERT

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> von der Valhrona Schokolade	7
<b>CREMA CATALANA</b>	7
<b>ERDBEER TIRAMISU</b>	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 mit Butterstreusel</b>	3
TARTE AUX POMMES GARNIE - TOPPED APPLE PIE	