

GASTRONOMIE AM DOM



# WALDERDORFFS

Küche 12h - 15h | 18h - 22h

## WOCHENANGEBOT

€

### Vorspeise

#### Salat Caprese

Bunte Tomaten | Mozzarellabällchen | Basilikumpesto

### Hauptgang

#### Vegetarischer Bohneneintopf

Weißer Riesenschnitzbohnen | grüne Bohnen | Tomatensugo | Basmati Duftreis

*als Menü*

19

---

### Vorspeise

#### Hausgemachte Kartoffelsuppe

Wurzelgemüse | Sahne | Speckchip | Kartoffeln aus Zewen

### Hauptgang

#### Rindergulasch

100% Rind | Paprika | Zwiebeln | Rotwein | Spätzle

*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



## **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

### **Panierter Kabeljau | Zitrone**

MORUE PANÉ  
BREADED COD

9

### **Patatas Bravas | Aioli Dip**

6

### **Brotsalat | Basilikum Pesto | Tomaten | Gurken | Oliven**

PAIN SALADE | BASILIC PESTO | TOMATES | CONCOMBRE | OLIVES  
BREAD SALAD | BASIL PESTO | TOMATOES | CUCUMBER | OLIVES

7

### **Brotkörbchen | Aioli Dip**

CORBEILLE À PAIN | Aioli  
BREAD BASKET | Aioli

3

<b><u>HAUPTSPEISEN   PLATS PRINCIPAUX   MAIN DISHES</u></b>	€
<b>HAUSGEMACHTE KÜRBISCREMESUPPE VOM HOKKAIDO   KÜRBISKERNE   KÜRBISKERNÖL</b>	8
<b>VEGANES CURRY   WOK GEMÜSE   PAK CHOI   GERÄUCHERTER TOFU</b> VEGAN CURRY   WOK LÉGUMES   PAK CHOI   TOFU FÛRMÉ VEGAN CURRY   WOK VEGETABLES   PAK CHOI   SMOKED TOFU	17
<b>ROTE BETE CARPACCIO   BURRATA   TRÜFFELÖL   POMMES FRITES</b> CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGES   BURRATA   FRITES BEETROOT CARPACCIO   BURRATA   FRENCH FRIES	15
<b>RAVIOLI STEINPILZE   GETRÜFFELTE RAHMSAUCE</b> SAUCE TRUFFEE AUX RAVIOLIS CEPES RAVIOLI PORCINI   TRUFFLE SAUCE	19
<b>BOUCHÉE À LA REINE - Ragout von Geflügel und Kalb auf Pastete   RUSTICA Pommes oder Salat</b> 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
<b>Hirschedelgulasch – Birne   Spätzle</b> GOULASCH DE CERF   POIRES   SPÄTZLE DEER GOULASCH   PEAR   SPÄTZLE	22
<b>RÖSTI RÄUCHERLACHS   knusprige Reibekuchen   norwegischer Lachs   Salatbeilage</b> RÖSTI SAUMON FUMÉ - GALETTES DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES   SAUMON NORVEGIEN   SALADE ROASTED SMOKED SALMON - CRISPY POTATO FRITTER   NORWEGIAN SALMON   SIDE SALAD	16
<b>FISH N CHIPS – NORWEGISCHER KABELJAU PANIERT   RUSTICA POMMES   SAUCE TARTAR</b> FISH N CHIPS – CABILLAUD NORVÉGIEN PANÉ   FRITES RUSTIQUES   SAUCE TARTARE FISH N CHIPS – NORWEGIAN COD BREADED   RUSTICA FRIES   TARTAR SAUCE	19
<b>SCHNITZEL WIENER ART   in Butterschmalz gebraten   Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren</b> ESCALOPE DE PORC - SAUTEE AU BEURRE   SALADE DE POMMES DE TERRE   CANNEBERGES WIENER SCHNITZEL - ROASTED IN BUTTER OIL   POTATO SALAD   CRANBERRIES	17
<b>LANG GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN   DICKE BOHNEN   KARTOFFEL RAGOUT</b> LONGUES JOUES DE BŒUF BRAISEES   FEVES   RAGOUT DE POMMES DE TERRE LONG BRAISED BEEF CHEEKS   BROAD BEANS   POTATO RAGOUT	24
<b>VEGETARISCHER FALAFELBURGER   RUSTICA POMMES</b> Brioche Bun   Joghurt-Minz Sauce   Salat   Tomate Pain Brioche   Sauce jaourt à la menthe   Tomate Brioche Bun   Yogurt minz sauce   salad   Tomato	15
<b>WALDERDORFFS PULLED BEEF BURGER 100% BEEF   RUSTICA POMMES</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>ARGENTINISCHES RUMPSTEAK CA. 250GR.   RUSTICA POMMES   GEBRATENE ZWIEBELN   CHIMICHURRI</b> RUMPSTEAK   FRITES   CHIMICHURRI   OIGNONS   FRITS RUMPSTEAK   FRENCH FRIES   CHIMICHURRI   FRIED ONIONS <b>SURF N TURF   STEAK + 5 SCAMPI   KNOBLAUCH   PERNOD</b>	29

## SALATVARIATIONEN

<b>GROSSER SALAT WALDERDORFFS</b>	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
<b>SALADES DE FEUILLES DE SAISON   CRUDITES COLOREES   TOMATES   VINAIGRETTE FRANÇAISE</b>	12
+ TOFU EPICE MARINE	+6
+ SCAMPI BLACK TIGER	+9
+ POULPE FRITE	+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>	12
+MARINATED SPICED TOFU	+6
+SCAMPI BLACK TIGER	+9
+ FRIED OCTOPUS	+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   Lebkuchen crumble</b>	7
<b>CREMA CATALANA</b>	7
<b>TIRAMISU</b>	7
<b>ESPRESSO DOLCE</b> – Espresso mit kleinem Dessert	5

## KUCHEN | GATEAU | CAKES

<b>Mandel-Bienenstich</b>	3
GATEAU AUX PIQUES 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	