

GASTRONOMIE AM DOM



WALDERDORFFS

Küche 12h - 15h | 18h – 22h

Vorspeise

Libanesisches Duo von Humus und Baba ghanoush
Fladenbrot - vegan

Zwischengang

Orientalische Linsensuppe - vegan

Hauptgang

Rinderroulade vom Bio Weiderind
Gemüse Couscous | Granatapfelreduktion | Jus

Gefüllte Aubergine
Ratatouille | Tomaten-Dattel Sugo - vegan

Hausgemachte Desserts zur Wahl

Tiramisu Classico
Mousse au Chocolat
Crème Brûlée

4-Gang Menü: 48 €

3-Gang Menü (Vorspeise | Hauptgang | Dessert): 41 €

QR Code
Getränke
Beverage



TAPAS zum zusammenstellen | to compile

€

Marinierte schwarze und grüne Oliven
MARINATED BLACK AND GREEN OLIVES

4

Serrano Schinken
SERRANO HAM

9

Ziegenkäse gratiniert | Honig
GOAT CHEESE WITH HONEY AU GRATIN

6

Spanische Tortilla | Eier | Mozzarella
SPANISH TORTILLA | EGG | MOZZARELLA

7

Pflaumen im Speckmantel
BACON-WRAPPES PLUMS

7

Falafel Bällchen | Kräuter - Minzjoghurt
FALAFEL BALLS WITH HERB-MINT-YOGHURT

7

Albondigas | hausgemachte Hackfleischbällchen | Tomatensauce
ALBONDIGAS | HOMEMADE MEATBALLS | TOMATO SAUCE

9

Sherry Huhn am Spieß
SHERRY ROASTED CHICKEN SKEWERS

9

Calamari fritti – frittierte Tintenfischringe | Zitrone | Remouladensauce

8

Gebratene Black Tiger Garnelen | Knoblauch-Pernod
BLACK TIGER SHRIMPS IN GARLIC-PERNOD

9

Patatas Bravas | Aioli Dip

6

Brotkörbchen | Aioli Dip
BREAD BASKET | Aioli

3

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

€

VEGANES CURRY | WOK GEMÜSE | PAK CHOI | GERÄUCHERTER TOFU | BASMATI REIS 18
VEGAN CURRY | WOK VEGETABLES | PAK CHOI | SMOKED TOFU | BASMATI RICE

ROTE BETE CARPACCIO | MINI MOZZARELLA | TRÜFFELÖL | POMMES FRITES 17
BEETROOT CARPACCIO TRUFFLE OIL | MINI MOZZARELLA | FRENCH FRIES

RAVIOLI RICOTTA SPINACI | GETRÜFFELTE RAHMSAUCE 19
RAVIOLI RICOTTA SPINACI | TRUFFLED CREAM SAUCE

RÖSTI RÄUCHERLACHS | knusprige Reibekuchen | norwegischer Lachs | Salatbeilage 17
ROASTED SMOKED SALMON - CRISPY POTATO FRITTER | NORWEGIAN SALMON | SIDE SALAD

FISH N CHIPS – NORWEGISCHER KABELJAU PANIERT | POMMES FRITES | SAUCE TARTAR 21
FISH N CHIPS – NORWEGIAN COD BREADED | FRENCH FRIES | TARTAR SAUCE

FILET VON DER DORADE AUF DER HAUT GEBRATEN | RATATOUILLE | PETERSILIENÖL | ROSMARINKARTOFFELN 25
FILET OF SEA BREAM | FRIED ON THE SKIN | RATATOUILLE | PARSLEY IN OIL | ROSEMARY POTATOES

RINDERCARPACCIO gehobelter PARMESAN | RUCOLA | OLIVENÖL | POMMES FRITES 18
BEEF CARPACCIO PARMESAN | ARUGULA | OLIVE OIL | FRENCH FRIES

BOUCHÉE À LA REINE - Ragout von Geflügel, Kalb und Champignons auf Pastete | Pommes Frites 21
BOUCHE A LA REINE - POULTRY AND VEAL RAGOUT ON PASTY | MUSHROOMS | FRENCH FRIES

SCHNITZEL WIENER ART | in Butterschmalz gebraten | Kartoffel-Gurkensalat 18
WIENER SCHNITZEL - ROASTED IN BUTTER OIL | POTATO SALAD
SCHNITZEL AUF WUNSCH MIT CHAMPIGNONGSAUCE +2

WALDERDORFFS PULLED BEEF BURGER 100% BEEF | POMMES FRITES 17
Brioche Bun | hausgemachte klassische Sauce | Cheddar | Salat | Tomate
Brioche Bun | homemade classic sauce | Cheddar | Salad | Tomato

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK CA. 250GR. | POMMES FRITES | GEBRATENE ZWIEBELN | CHIMICHURRI 31
RUMPSTEAK | FRENCH FRIES | CHIMICHURRI | FRIED ONIONS
SURF N TURF | STEAK + 5 SCAMPI | KNOBLAUCH | PERNOD

+ 9

SALATE

€

GROSSER SALAT WALDERDORFFS

Blattsalate der Saison | bunte Rohkost | Tomaten | French Dressing
Zu allen Salaten servieren wir Brot

14

- + marinierter gewürzter Tofu +6
- + gebratene Scampi Black Tiger +9
- + mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf Toast | 2 Scheiben +9
- + mariniertes Sherryhuhn | 3 Spieße +9

BIG SALAD WALDERDORFFS

SEASONAL LEAF SALAD | MIXED VEGETABLES | TOMATOES | FRENCH DRESSING

14

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

BEILAGENSALAT

SIDE SALAD

4,5

SELFMADE DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT von der Valrhona Schokolade

8

CRÈME BRULÉE | TONKABOHNE

8

TIRAMISU

8

ESPRESSO DOLCE – Espresso mit kleinem Dessert

6

ESPRESSO PAPA – Espresso mit kleinem Grappa

7

KUCHEN | CAKES

Mandel-Bienenstich

GATEAU AUX PIQURES D'ABEILLES AUX AMADES – BEE STING CAKE

4

KÄSEKUCHEN

TARTE AU FROMAGE - CHEESE CAKE

4

APFELKUCHEN mit Butterstreusel

TARTE AUX POMMES GARNIE - TOPPED APPLE PIE

4