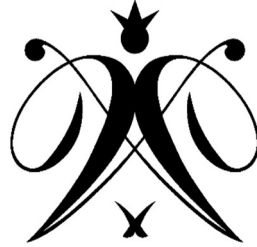


GASTRONOMIE AM DOM



# WALDERDORFFS

Küche 12h - 15h | 18h - 22:00h

## WOCHENANGEBOT

€

Vorspeise

Kleiner Cäsar

Romana Salat | Kirschtomaten | grober Senf | Croutons

Hauptgang

Pasta piccante

Pasta | Aglio Olio | Peperoncini

*als Menü*

19

Vorspeise

Fallafelbällchen

Auberginencreme | Granatapfel | frische Minze

Hauptgang

Aragosta

Linguine | kanadischer Hummer | Curry-Kokosnuss

*Als Menü*

26

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS INNERHALB DER MENÜS NICHT GETAUSCHT WERDEN KANN. VIELEN DANK.

QR Code  
Getränke  
Beverages



**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  
FROMAGE MANCHEGO  
MANCHEGO CHEESE

**Serrano Schinken** 9  
JAMBON SERRANO  
SERRANO HAM

**Albondigas | hausgemachte Rindfleischhackbällchen | Tomatensauce** 9  
ALBONDIGAS | BOULETTES DE BŒUF MAISON | SAUCE TOMATE  
ALBONDIGAS | HOMEMADE BEEF MEATBALLS | TOMATO SAUCE

**Spanische Tortilla | Eier | Mozzarella** 7  
TORTILLA | DES OEUFS | MOZZARELLA  
SPANISH TORTILLA | EGG | MOZZARELLA

**Pflaumen im Speckmantel** 6  
PRUNES ENVELOPPEES DE BACON  
BACON-WRAPPEES PLUMS

**Falafel Bällchen | Kräuter - Minzjoghurt** 6  
BOULETTES DE FALAFEL AU YAOURT AUX HERBES ET A LA MENTHE  
FALAFEL BALLS WITH HERB-MINT-YOGHURT

**Eingelegte Champignons | Kräuter | Knoblauch** 5  
CHAMPIGNONS MARINES AUX HERBES ET A L'AIL  
PICKLED MUSHROOMS WITH HERBS AND GARLIC

**Anchovis | Olivenöl | Kräuter** 7  
ANCHOVIS | HUILE D'OLIVE | HERBES  
ANCHOVIES | OLIVE OIL | HERBS

**Gebratene Black Tiger Garnelen | Knoblauch-Pernod** 9  
CREVETTES SAUTEES AU PERNOD A L'AIL  
BLACK TIGER SHRIMPS IN GARLIC-PERNOD

**Sherry Huhn am Spieß** 8  
POULETS SHERRY EN BROCHETTE  
SHERRY ROASTED CHICKEN SKEWERS

**Ziegenkäse gratiniert | Honig** 5  
FROMAGE DE CHEVRE AU MIEL GRATINE  
GOAT CHEESE WITH HONEY AU GRATIN

**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

## HAUPTSPEISEN | PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

€

### **VEGANER HUMUS – GEBACKENES GEMÜSE | KICHERERBSENMUS | SÜSSKARTOFFEL**

14

VEGETALIEN HUMUS | LEGUMES AU FOUR PATATAS DOUCES  
VEGAN HUMUS | BAKED VEGETABLES | SWEET POTATOES

### **ROTE BETE CARPACCIO | BURRATA | TRÜFFELÖL | POMMES FRITES**

14

CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGES | BURRATA | FRITES  
BEETROOT CARPACCIO | BURRATA | FRENCH FRIES

### **RINDERCARPACCIO gehobelter PARMESAN | RUCOLA | OLIVENÖL | POMMES FRITES**

15

CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN | ROQUETTE | HUILE D'OLIVE | FRITES  
BEEF CARPACCIO PARMESAN | ARUGULA | OLIVE OIL | FRENCH FRIES

### **PASTA LINGUINE – FRISCHE PFIFFERLINGE | KRÄUTERRAHM**

18

PATES LINGUINE | GIROLLES FRAICHES | CREME AUX HERBES  
PASTA LINGUIE | FRESH CHANTERELLES | HERB CREAM

### **BOUCHÉE À LA REINE**

19

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

### **WALDERDORFFS PULLED BEEF BURGER 100% BEEF | SÜSSKARTOFFEL POMMES**

16

Brioche Bun | hausgemachte klassische Sauce | Cheddar | Salat | Tomate  
Pain Brioche | Sauce classique Maison | Cheddar | Tomate  
Brioche Bun | homemade classic sauce | Cheddar | Salad | Tomato

### **SCHNITZEL WIENER ART**

17

in Butterschmalz gebraten | Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren  
ESCALOPE DE PORC - SAUTEE AU BEURRE | SALADE DE POMMES DE TERRE | CANNEBERGES  
WIENER SCHNITZEL - ROASTED IN BUTTER OIL | POTATO SALAD | CRANBERRIES

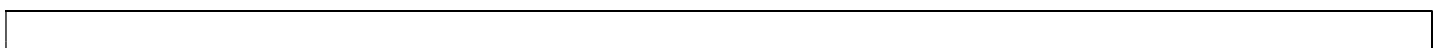
### **RUMPSTEAK BLOCKHOUSE CA 230 GR | POMMES FRITES | CHIMICHURRI**

28

RUMPSTEAK | FRITES | CHIMICHURRI  
RUMPSTEAK | FRENCH FRIES | CHIMICHURRI

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

+ 9



## HAUPTSPEISEN | PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

€

### **RÖSTI RÄUCHERLACHS**

16

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

### **AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSSTEAK | KARTOFFELSALAT**

19

PAVÉ DE SAUMON FRIT SUR LA PEAU | SALADE DE POMMES DE TERRE  
SALMON STEAK FRIED ON THE SKIN | POTATO SALAD

### **GROSSER SALAT WALDERDORFFS**

12

Blattsalate der Saison | bunte Rohkost | Tomaten | French Dressing

Zu allen Salaten servieren wir Brot

- + marinierter gewürzter Tofu +6
- + kross gebratene Hähnchenbruststreifen +7
- + 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
- + LANIERES DE POITRINE DE POULET FRITES CROUSTILLANTES +7
- + 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
- + CRUSTY ROASTED CHICKEN BREAST STRIPS +7
- + 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**

7

### **PANNA COTTA**

7

### **TIRAMISU**

7

## KUCHEN | GATEAU | CAKES

### **BLECHKUCHEN**

3

GATEAU EN TRANCHES - TRAYBAKE

### **KÄSEKUCHEN**

3

TARTE AU FROMAGE - CHEESE CAKE

### **GEDECKTER APFELKUCHEN**

3

TARTE AUX POMMES GARNIE - TOPPED APPLE PIE