

GASTRONOMIE AM DOM



# WALDERDORFFS

Küche 12h - 15h | 18h - 22:00h

## WOCHENANGEBOT

€

### Vorspeise

Melonenkaltschale

Geeistes Melonensüppchen | Croûtons

### Hauptgang

Getrübte Grantortellini

Pasta mit Steinpilzfüllung | in getrübter Butter geschwenkt | Parmesan

*als Menü*

19

---

### Vorspeise

Kleiner Caesar

Romana Salat | Kirschtomaten | körniger Senf | Croûtons

### 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



| <b><u>TAPAS zum zusammenstellen   AMUSE-BOUCHE   TAPAS TO COMPILE</u></b>  | € |
|--|---|
| <b>Marinierte schwarze und grüne Oliven</b><br>OLIVES VERTS ET NOIRS MARINEES<br>MARINATED BLACK AND GREEN OLIVES  | 4 |
| <b>Manchego Käse</b><br>FROMAGE MANCHEGO<br>MANCHEGO CHEESE  | 7 |
| <b>Serrano Schinken</b><br>JAMBON SERRANO<br>SERRANO HAM   | 9 |
| <b>Albondigas   hausgemachte Rindfleischhackbällchen   Tomatensauce</b><br>ALBONDIGAS   BOULETTES DE BŒUF MAISON   SAUCE TOMATE<br>ALBONDIGAS   HOMEMADE BEEF MEATBALLS   TOMATO SAUCE | 9 |
| <b>Spanische Tortilla   Eier   Mozzarella</b><br>TORTILLA   DES OEUFS   MOZZARELLA<br>SPANISH TORTILLA   EGG   MOZZARELLA  | 7 |
| <b>Pflaumen im Speckmantel</b><br>PRUNES ENVELOPPEES DE BACON<br>BACON-WRAPPES PLUMS   | 6 |
| <b>Falafel Bällchen   Kräuter - Minzjoghurt</b><br>BOULETTES DE FALAFEL AU YAOURT AUX HERBES ET A LA MENTHE<br>FALAFEL BALLS WITH HERB-MINT-YOGHURT                                    | 6 |
| <b>Eingelegte Champignons   Kräuter   Knoblauch</b><br>CHAMPIGNONS MARINES AUX HERBES ET A L'AIL<br>PICKLED MUSHROOMS WITH HERBS AND GARLIC  | 5 |
| <b>Anchovis   Olivenöl   Kräuter</b><br>ANCHOVIS   HUILE D'OLIVE   HERBES<br>ANCHOVIES   OLIVE OIL   HERBS   | 7 |
| <b>Gebratene Black Tiger Garnelen   Knoblauch-Pernod</b><br>CREVETTES SAUTEES AU PERNOD A L'AIL<br>BLACK TIGER SHRIMPS IN GARLIC-PERNOD  | 9 |
| <b>Sherry Huhn am Spieß</b><br>POULETS SHERRY EN BROCHETTE<br>SHERRY ROASTED CHICKEN SKEWERS   | 8 |
| <b>Ziegenkäse gratiniert   Honig</b><br>FROMAGE DE CHEVRE AU MIEL GRATINE<br>GOAT CHEESE WITH HONEY AU GRATIN  | 5 |
| <b>Octopus Salat   Salsa</b><br>SALADE DE POULPE   SALSA<br>OCTOPUS SALAD   SALSA  | 9 |
| <b>Patatas Bravas   Aioli Dip</b>  | 6 |
| <b>Brotkörbchen   Aioli Dip</b><br>CORBEILLE À PAIN   Aioli<br>BREAD BASKET   Aioli  | 3 |

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

€

**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

14

**RINDERCARPACCIO gehobelter PARMESAN | RUCOLA | OLIVENÖL | POMMES FRITES**  
CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN | ROQUETTE | HUILE D'OLIVE | FRITES  
BEEF CARPACCIO PARMESAN | ARUGULA | OLIVE OIL | FRENCH FRIES

15

**PASTA LINGUINE – FRISCHE PFIFFERLINGE | KRÄUTERRAHM**  
PATES LINGUINE | GIROLLES FRAICHES | CREME AUX HERBES  
PASTA LINGUIE | FRESH CHANTERELLES | HERB CREAM

18

### **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

**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 | Salad | Tomato

16

### **SCHNITZEL WIENER ART**

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

17

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

29

+ 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