

Aperitif

Alkoholfreier Cocktail

*Monin Bitter mit Orangensaft aufgefüllt
Euro 6,50*

Glas Sekt „Hausmarke“ mit Holunderblütensirup

0,1 l Euro 4,50

“Aperol Spritz“ – einfach lecker

*Aperol – Sekt – Wasser – Orangenscheibe
Euro 7,00*

Lillet Berry

*Französischer, fruchtiger Weinaperitif mit Russian Wild Berry aufgefüllt
Euro 7,00*

Hendrick’s Gin 4 cl und Tonic

Euro 10,00

Sauerländer Edelbrennerei Gin 4 cl und Tonic

Euro 11,00

Erfrischende Getränke

Granatapfel- oder Holunderblütenschorle

0,3 l Euro 3,50



Waldhaus ohne Filter

-naturtrüb-

*Premiumbier aus dem Südschwarzwald
mit Naturhopfen gebraut*

0,3 l Euro 3,50

Menue

Westfälisches Kartoffelsüppchen
mit Mettwurstscheiben
dazu Baguette

* * *

Geschmorte Keule vom Sauerländer Hirsch
serviert mit einer Preiselbeerbirne
Apfelrotkohl und Kartoffelkrusteln

* * *

Hausgemachtes Stracciatella-Parfait
auf Vanillesauce
serviert mit Amarenakirschen

Euro 45,00



Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

*mit einem Balsamicodressing
und gehobeltem Parmesan
dazu Baguette und Butter
Euro 16,50*

Gebackene Champignonköpfe

*serviert mit Kräuterquark
dazu Baguette und Butter
Euro 10,00*

Suppen

Kraftbrühe

*mit Nudeln und Ei
Euro 5,50*

Westfälisches Kartoffelsüppchen

*mit Mettwurststreifen
dazu Baguette
Euro 8,00*

Wildkraftbrühe

*mit Grießklößchen
dazu Baguette
Euro 8,50*

Salate & Vegetarisch

Salatschüssel Brigitte

*Knackige Salate der Saison mit gebratenem Geflügel,
Käsestreifen und Obst
Euro 17,50*

Gebackene Teigzigarre

*mit Fetakäse und Petersilie gefüllt
auf Blattspinat in Rahm
Euro 18,00*

Fisch

Gedünstetes Filet vom Zander und Lachs

*auf Bandnudeln und einer feinen Rieslingsauce
dazu einen herzhaften Blattsalat
Euro 28,00*

Gebratene Tranche vom Lachs

*auf Blattspinat in Rahm
serviert mit Salzkartoffeln
Euro 24,00*

Hauptgerichte

Hauskrüstchen

*Paniertes Schweineschnitzel auf Toast
mit Champignonsauce, einem Spiegelei und Salat
Euro 18,50*

Sauerländer Rinderwurst mit zerlassener Butter

*dazu einen gemischten Salatteller
und Bratkartoffeln
Euro 22,50*

Germanenspieß

*Feuriges Spießgericht mit gerösteten Zwiebeln
dazu einen gemischten Salatteller
und Bratkartoffeln
Euro 22,50*

Föckinghauser Forstmeistersteak

*Gebratenes Schweinerückensteak mit frischen Champignons
dazu einen gemischten Salatteller
und Bratkartoffeln
Euro 22,50*

Medaillons vom Schweinefilet mit Tortenbrie überbacken

*auf einer Preiselbeersauce
dazu einen gemischten Salatteller und Kroketten
Euro 25,50*

Herzhaftes Rumpsteak vom Argentinischen Rind

*mit einer Rotwein-Schalottensauce,
dazu Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln
Euro 29,80*

Geschmorte Entenbrust auf Orangensauce

*dazu Apfelrotkohl und Kartoffelkrusteln
Euro 29,50*

Geschmorte Keule vom Sauerländer Hirsch

*serviert mit einer Preiselbeerbirne
Apfelrotkohl und Kartoffelkrusteln
Euro 33,00*

Dessert

Hausgemachtes Stracciatella-Parfait

*auf Vanillesauce
serviert mit Amarenakirschen
Euro 8,50*

Dessert-Trio

*Mousse von dunkler Schokolade,
Crème brûlée und Johannisbeersorbet
Euro 10,00*

Rote Beerengrütze

*mit Vanilleeis und Sahne
Euro 7,00*

Mousse von dunkler Schokolade

*serviert mit Vanillesauce
Euro 7,50*

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne

Euro 7,50

Der süße Tipp

*Eine Kugel Vanilleeis serviert mit Baileys
Euro 4,00*

Espresso und Schlehe

*Ein Espresso serviert mit hausgemachtem „Waldhaus-Schlehenlikör“
Euro 5,50*

Espresso und Grappa

Euro 5,50

Eine große Tasse Kaffee

*mit Baileys und Sahne
Euro 5,00*

Latte Macchiato Caramel

Euro 5,00

Getränke

Bier vom Faß:

Warsteiner	0,25 l	Euro 2,40
Warsteiner	0,5 l	Euro 4,80
Hövels Original	0,3 l	Euro 3,80
Hövels Original	0,4 l	Euro 4,80
Weizenbier	0,3 l	Euro 3,50
Weizenbier	0,5 l	Euro 4,80
Waldhaus ohne Filter	0,3 l	Euro 3,50

Alkoholfreie Getränke:

Pepsi Cola, Seven up	0,2 l	Euro 2,50
Pepsi Cola, Seven up	0,3 l	Euro 3,00
Selters medium/still	0,25 l	Euro 2,30
Selters medium/still	0,75 l	Euro 6,30
Apfelsaft, naturtrüb	0,25 l	Euro 3,50
Orangensaft	0,25 l	Euro 3,50
Traube, Johannisbeere	0,25 l	Euro 3,50
Säfte als Schorle	0,3 l	Euro 3,50
Bitter Lemon	0,2 l	Euro 3,00

Spirituosen:

Alter Schneider	0,02 l	Euro 3,00
Fernet	0,02 l	Euro 3,00
Ramazotti	0,02 l	Euro 3,00
Underberg	0,02 l	Euro 3,00
Malteser Aquavit	0,02 l	Euro 3,00
Linie Aquavit	0,02 l	Euro 3,00
Obstler	0,02 l	Euro 3,00
Williams Christbirne	0,02 l	Euro 3,00
Sauerkirsch	0,02 l	Euro 3,00
Zwetschge	0,02 l	Euro 3,00
Mirabelle	0,02 l	Euro 3,00

Sekt:

Hausmarke	0,75 l	Euro 25,00
-----------	--------	------------

Aperitif:

Aperol Spritz	0,2 l	Euro 7,00
Campari Orange	0,2 l	Euro 6,50
Campari Soda	0,2 l	Euro 6,50
Martini	0,05 l	Euro 4,50
Sherry	0,05 l	Euro 4,50
Hendrick's Gin und Tonic	0,04 l	Euro 10,00

Wein

Winzerkeller Auggener Schäf Weißer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 5,50
Weingut Keth Grauer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 5,50
Winzerkeller Auggener Schäf Weißweincuvée, lieblich	0,2 l	Euro 5,50
Weingut Schloss Sommerhausen Riesling, trocken	0,2 l	Euro 5,50
Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst, halbtrocken	0,2 l	Euro 5,50
Jean Buscher Dornfelder Rotwein, halbtrocken	0,2 l	Euro 5,50
Merlot delle Venezie trocken	0,2 l	Euro 5,50
Winzerkeller Auggener Schäf Spätburgunder Rotwein, trocken	0,2 l	Euro 5,50

Schnupper-Kurzurlaub

Was gibt es Schöneres, als die wertvollsten Tage des Jahres in gepflegter Atmosphäre zu verbringen. Einfach ankommen, genießen und sich rundum wohlfühlen.

**3 x Übernachtung mit Waldhaus-Frühstück
2 x Hausmenü am Abend als 3-Gang
1 x Gala-Menü als 4-Gang und Aperitif
eine Flasche Wein auf dem Zimmer, Lunchpaket, Wanderkarte**

Preis pro Person:

<i>Standard Doppelzimmer</i>	294,00 €
<i>Landhaus Doppelzimmer</i>	309,00 €
<i>Komfort Doppelzimmer</i>	324,00 €
<i>Appartement</i>	339,00 €
<i>Einzelzimmer</i>	339,00 €

Anreise: Di, Mi oder Do

