

Aperitif

Alkoholfreier Cocktail

*Monin Bitter mit Orangensaft aufgefüllt
Euro 7,00*

Glas Sekt „Hausmarke“ mit Holunderblütensirup

0,1 l Euro 4,50

“Aperol Spritz“ – einfach lecker

*Aperol – Sekt – Wasser – Orangenscheibe
Euro 7,50*

Lillet Berry

*Französischer, fruchtiger Weinaperitif mit Russian Wild Berry aufgefüllt
Euro 7,50*

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 3,80

Menue

**Kürbiscremesüppchen
mit Kernen und Öl**
dazu Baguette

* * *

**Medaillons vom Hirschrücken
im Speckmantel gebraten**
serviert mit einer Preiselbeerbirne
Brokkoligemüse und Kartoffelkrusteln

* * *

Hausgemachtes Mandel-Krokantparfait
serviert mit Amarenakirschen

Euro 49,00



Vorspeisen

Lachs-Burger

*Norweger Räucherlachs und Reibekuchen
an einer Senf-Honigtunke
Euro 14,50*

Überbackener Ziegencamembert

*auf mariniertem Rote Beete Carpaccio
dazu Baguette und Butter
Euro 15,50*

Suppen

Kraftbrühe

*mit Nudeln und Ei
Euro 5,50*

Kürbiscremesüppchen

*mit Kernen und Öl
dazu Baguette
Euro 7,50*

Salate & Vegetarisch

Salatschüssel Brigitte

*Knackige Salate der Saison mit gebratenem Geflügel,
Käsestreifen und Obst
Euro 18,50*

Gebackene Teigzigarren

*mit Fetakäse und Petersilie gefüllt
auf Blattspinat in Rahm
Euro 19,50*

Fisch

Gebratenes Filet vom Rotbarsch

*auf Speckböhnchen und einer Dijon-Senfsauce
dazu Bratkartoffeln
Euro 27,50*

Zanderfilet

*auf Bandnudeln und einer feinen Rieslingsauce
dazu einen herzhaften Blattsalat
Euro 28,50*

Hauptgerichte

Hauskrüstchen

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

Himmel & Erde

*Gebratene Blutwurst- und Apfelscheiben
auf Kartoffelschnee
dazu einen gemischten Salatteller
Euro 22,50*

Germanenspieß

*Feuriges Spießgericht mit gerösteten Zwiebeln
dazu einen gemischten Salatteller
und Bratkartoffeln
Euro 23,50*

Wiener Schnitzel vom Kalb

*serviert mit Preiselbeeren
dazu einen gemischten Salatteller und Pommes frites
Euro 26,50*

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 32,50*

Medaillons vom Hirschrücken im Speckmantel gebraten

*serviert mit einer Preiselbeerbirne,
Brokkoligemüse und Kartoffelkrusteln
Euro 37,00*

Desserts

Hausgemachtes Mandel-Krokantparfait

serviert mit Amarenakirschen

Euro 9,00

Dessert-Trio

*Mousse von dunkler Schokolade,
Panna Cotta und Cassissorbet*

Euro 10,00

Mousse von dunkler Schokolade

serviert mit Vanillesauce

Euro 8,00

Rote Beerengrütze

mit Vanilleeis und Sahne

Euro 8,00

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 5,80

Espresso und Grappa

Euro 5,80

Eine große Tasse Kaffee

mit Baileys und Sahne

Euro 5,30

Latte Macchiato Caramel

Euro 5,30

Getränke

Bier vom Faß:

Warsteiner	0,25 l	Euro 2,60
Warsteiner	0,5 l	Euro 5,00
Hövels Original	0,3 l	Euro 4,00
Hövels Original	0,4 l	Euro 5,00
Weizenbier	0,3 l	Euro 3,80
Weizenbier	0,5 l	Euro 5,00
Waldhaus ohne Filter	0,3 l	Euro 3,80

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 2,50
Selters medium/still	0,75 l	Euro 6,90
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 28,00
-----------	--------	------------

Aperitif:

Aperol Spritz	0,2 l	Euro 7,50
Campari Orange	0,2 l	Euro 7,00
Campari Soda	0,2 l	Euro 7,00
Martini	0,05 l	Euro 5,00
Sherry	0,05 l	Euro 5,00
Hendrick's Gin und Tonic	0,04 l	Euro 10,00

Wein

Winzerkeller Auggener Schäf Weißer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 6,50
Weingut Keth Grauer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 6,50
Winzerkeller Auggener Schäf Weißweincuvée, lieblich	0,2 l	Euro 6,50
Weingut Albert Kallfelz Riesling Hochgewächs, trocken	0,2 l	Euro 6,50
Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst, halbtrocken	0,2 l	Euro 6,50
Jean Buscher Dornfelder Rotwein, halbtrocken	0,2 l	Euro 6,50
Merlot delle Venezie trocken	0,2 l	Euro 6,50
Winzerkeller Auggener Schäf Spätburgunder Rotwein, trocken	0,2 l	Euro 6,50

Martinipauschale

*Tafelfreuden im Zeichen der Gans. Ungemütlich draußen – behaglich drinnen.
Dazu ein guter Brauch als Höhepunkt: Das Gänse-Menü mit vier Gängen.*

*2 x Übernachtung mit Waldhaus-Frühstück
1 x Hausmenü am Abend als 3-Gang
1 x Gänse-Menü als 4-Gang und Aperitif*

Preis pro Person:	Woche (Anreise: Mittwoch)	Wochenende (Anreise: Freitag)
Standard Doppelzimmer	185,00 €	205,00 €
Landhaus Doppelzimmer	195,00 €	215,00 €
Komfort Doppelzimmer	205,00 €	225,00 €
Einzelzimmer	215,00 €	235,00 €

Buchbar: 26.10. bis 12.12.2022

Silvesterpauschale

Verbringen Sie den Jahreswechsel im Hotel Waldhaus Föckinghausen.

*4 x Übernachtung mit Waldhaus-Frühstück
3 x Hausmenü am Abend als 3-Gang
Festliche Silvesterfeier mit Aperitif, Menue, Sekt um Mitternacht,
Katerfrühstück am Neujahrsmorgen, Saunanutzung ab 16:00 Uhr*

Preis pro Person:	
Standard Doppelzimmer	442,00 €
Landhaus Doppelzimmer	462,00 €
Komfort Doppelzimmer	482,00 €
Appartement	502,00 €
Einzelzimmer	502,00 €

Anreise: ab 28.12.2022

Silvesterabend

*Festliche Silvesterfeier mit Aperitif, Menue, Sekt um Mitternacht und Feuerwerk.
Beginn: 19.00 Uhr*

Preis pro Person: 95,00 €

