

Aperitif

Alkoholfreier Cocktail

Monin Bitter mit Orangensaft aufgefüllt
Euro 7,00

Glas Sekt „Hausmarke“ mit Holunderblütensirup

0,1 l Euro 4,80

“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

Neu

Maracujaschorle

0,3 l Euro 3,80

Fruitage

Ein obergäriges, belgische Fruchtbeer (Kirsche), alkoholreduziert.
0,25 l Euro 5,50

Laori Rubi Spritz

Spritzige Orange trifft auf die Bitternoten der pinken Ruby Grapefrucht.
Der „alkoholfreie Spritz“.
0,4 l Euro 7,50



*Waldhaus ohne Filter -naturtrüb-
Premiumber aus dem Südschwarzwald mit Naturhopfen gebraut.*
0,3 l Euro 3,80

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

*mit einem Balsamicodressing und gehobeltem Parmesan
dazu Baguette und Butter
Euro 17,50*

Lachs-Burger

*Norweger Räucherlachs und Reibekuchen
an einer Senf-Honigtunke
Euro 15,50*

Suppen

Kraftbrühe

*mit Nudeln und Ei
Euro 6,00*

Kürbiscremesüppchen

*mit Kernen und Öl
Euro 8,50*

Menü

Kürbiscremesüppchen

mit Kernen und Öl

Tranchierter Sauerländer Wildschweinrücken

*auf einer Preiselbeersauce
dazu Brokkoligemüse und Kartoffelkrusteln*

Hausgemachtes Walnußparfait

serviert mit Pflaumenröster

Euro 55,00

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 20,00*

Bandnudeln -scharf-

*mit Knoblauch und Chilli, getrockneten Tomaten und Oliven
dazu gehobelter Parmesan
und ein gemischter Salatteller
Euro 20,00*

Fisch

Gebratene Tranche vom Norweger Lachs

*auf Bandnudeln mit einer feinen Rieslingsauce
dazu einen gemischten Salatteller
Euro 25,50*

Unsere Empfehlung

Gebratenes Roastbeef -kalt-

*serviert mit einer leckeren Remouladensauce
dazu einen gemischten Salatteller
und Bratkartoffeln
Euro 23,50*

Hauptgerichte

Himmel & Erde

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

Föckinghauser Forstmeistersteak

*Gebratenes Schweinerückensteak mit frischen Champignons
dazu einen gemischten Salatteller
und Bratkartoffeln
Euro 23,50*

Medaillons vom Schweinefilet

*mit Tortenbrie überbacken, auf einer Preiselbeersauce
dazu einen gemischten Salatteller und Kroketten
Euro 26,50*

Wiener Schnitzel vom Kalb

*serviert mit Preiselbeeren und Kapern
dazu einen gemischten Salatteller und Pommes frites
Euro 27,50*

Herzhaftes Rumpsteak vom Argentinischen Rind

*mit einer Rotwein-Schalottensauce
dazu Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln
Euro 32,50*

kohlenhydratarm

Herzhaftes Rumpsteak vom Argentinischen Rind

*mit würziger Kräuterbutter
dazu einen großen gemischten Salatteller
Euro 29,50*

Tranchierter Sauerländer Wildschweinrücken

*auf einer Preiselbeersauce
dazu Brokkoligemüse und Kartoffelkrusteln
Euro 38,00*

Brust und Keule von der Martinsgans

*serviert mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen
Euro 38,00*

Desserts

Hausgemachtes Walnussparfait

serviert mit Pflaumenröster und Vanillesauce

Euro 10,00

Dessert-Trio

Mousse von dunkler Schokolade,

Panna Cotta und Mangosorbet

Euro 11,00

Mousse von dunkler Schokolade

serviert mit Vanillesauce

Euro 8,50

Rote Beerengrütze

mit Vanilleeis und Sahne

Euro 8,50

Walnusseis mit Eierlikör von Bauer Becker und Sahne

Euro 8,50

Der süße Tipp

Eine Kugel Vanilleeis serviert mit Baileys

Euro 4,50

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

**Im Herbst zur Martinszeit
01. November bis 08. Dezember 2023**

**Brust und Keule
von der Martinsgans**
*serviert mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen*

Euro 38,00

Weißwein – Flasche 0,75 l

Pfalz	2022er Scheurebe, feinherb Weingut Hochdörffer, Landau <i>Die Scheurebe besticht durch ihre verspielte Leichtigkeit, bei angenehmer Fruchtsüße und eleganter Säure. Ihr Duft erinnert an schwarze Johannisbeere, Grapefruit, Birne und Limette.</i>	Euro 24,00
Baden Kaiserstuhl	2022er Grauburgunder, oktav, trocken Weingut Heger, Ihringen am Kaiserstuhl <i>Der Wein präsentiert sich sehr fruchtbetont und aromatisch mit feinen Apfelaromen in der Nase. Leicht nussige Würze am Gaumen. Ein neuer, moderner Weintyp mit auffallender Fruchtigkeit und Eleganz.</i>	Euro 26,50
Baden Kaiserstuhl	2021er Weissburgunder, oktav, trocken Weingut Heger, Ihringen am Kaiserstuhl <i>Helles, einladendes Bukett nach gelben Pflaumen, weißer Melone und tropischen Früchten. Der harmonisch-runde Nachhall klingt mit Mirabellen und Zitrusfrüchten aus.</i>	Euro 26,50
Baden Bodensee	2021er Grauburgunder und Chardonnay Qualitätswein, trocken Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee <i>Beeindruckendes Aromaspiel - Quitte - Mango.</i>	Euro 29,50
Mosel	2021er Kallfelz, Riesling Hochgewächs, trocken Weingut Kallfelz, Zell an der Mosel <i>Dieser Wein besitzt ein sortentypisches, duftiges Bukett mit mineralischen Noten. Im Geschmack zeigt sich die feinfruchtige, verspielte Aromastruktur, die durch eine frische belebende Art ergänzt wird.</i>	Euro 27,50

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
Waldhaus ohne Filter	0,5 l	Euro 5,00

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola, Seven up	0,2 l	Euro 3,00
Pepsi Cola, Seven up	0,3 l	Euro 3,50
Selters medium/still	0,25 l	Euro 2,50
Selters medium/still	0,75 l	Euro 6,90
Apfelsaft, naturtrüb	0,25 l	Euro 3,80
Orangensaft	0,25 l	Euro 3,80
Traube, Johannisbeere	0,25 l	Euro 3,80
Säfte als Schorle	0,3 l	Euro 3,80
Bitter Lemon	0,2 l	Euro 3,50

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
Hausmarke	0,2 l	Euro 4,80

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	Euro 7,50
Campari Orange	0,2 l	Euro 7,50
Campari Soda	0,2 l	Euro 7,50
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

Offene Weine

Winzerkeller Auggener Schäf Weißer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 6,50
Weingut Keth Grauer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 6,50
Weingut Sonnenhof Scheurebe, feinherb	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
Weingut Keth WUNDERSCHÖN, Cuvée, feinherb	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