

Aperitif

Alkoholfreier Cocktail

Monin Bitter mit Orangensaft aufgefüllt
Euro 7,50

Glas Sekt „Hausmarke“ mit Holunderblütensirup

0,1 l Euro 5,00

“Aperol Spritz“ – einfach lecker

Aperol – Sekt – Wasser – Orangenscheibe
Euro 8,00

Lillet Berry

Französischer, fruchtiger Weinaperitif mit Russian Wild Berry aufgefüllt
Euro 8,00

Hendrick’s Gin 4 cl und Tonic

Euro 12,00

Sauerländer Edelbrennerei Gin 4 cl und Tonic

Euro 12,00

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 8,00



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

Vorspeisen

Gebackene Champignonköpfe serviert mit Kräuterschmand

dazu Baguette

Euro 13,50

Lachs-Burger

*Norweger Räucherlachs und Reibekuchen
an einer Senf-Honigtunke*

Euro 17,00

Suppen

Kraftbrühe

mit Nudeln und Ei

Euro 7,00

Cremesüppchen von frischem Bärlauch

dazu Baguette

Euro 9,50

Menü

Cremesüppchen von frischem Bärlauch

dazu Baguette

Barbarie-Entenbrust

auf einer Pflaumensauce

dazu einen marinierten Feldsalat und Kartoffelkrusteln

Hausgemachtes Mandel-Krokantparfait

serviert mit Amarenakirschen

Euro 58,50

Salate & Vegetarisch

Salatschüssel Brigitte

*Knackige Salate der Saison mit gebratenem Geflügel,
Käsestreifen und Obst
Euro 20,50*

Gebackene Maultaschen – hausgemacht-

*mit Frischkäse und getrockneten Tomaten gefüllt
auf einer Kräutersauce
dazu einen gemischten Salatteller
Euro 22,50*

Bandnudeln „Bärlauchsauce“

*mit Streifen vom Norweger Räucherlachs,
serviert mit gehobeltem Parmesan und einem gemischten Salatteller
Euro 22,50*

Fisch

Filet vom Rotbarsch in Kräuterbutter gebraten

*dazu einen gemischten Salatteller
und Salzkartoffeln
Euro 29,00*

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

*serviert in einer Sahnesauce
dazu Rote Bete und Salzkartoffeln
Euro 25,50*

Unsere Empfehlung

Gebratenes Roastbeef -kalt-

*serviert mit einer leckeren Remouladensauce
dazu einen gemischten Salatteller
und Bratkartoffeln
Euro 26,00*

Hauptgerichte

Sauerländer Rinderwurst mit zerlassener Butter

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

Hauskrüstchen

*Paniertes Schweineschnitzel auf Toast
mit Rahmsauce, einem Spiegelei und Salat
Euro 22,00*

Gebratenes Schweinerückensteak

*mit einer bunten Pfeffersauce
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 29,50*

Herzhaftes Rumpsteak vom Argentinischen Rind

*mit einer Rotwein-Schalottensauce
dazu Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln
Euro 36,00*

Barbarie-Entenbrust

*auf einer Pflaumensauce
dazu einen marinierten Feldsalat und Kartoffelkrusteln
Euro 38,00*

Portion deutscher Stangenspargel

serviert mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

<i>dazu Medaillons vom Schweinefilet</i>	<i>Euro 33,00</i>
<i>dazu roher und gekochter Schinken</i>	<i>Euro 28,00</i>
<i>dazu Schnitzel „Wiener Art“</i>	<i>Euro 31,50</i>

Desserts

Hausgemachtes Mandel-Krokant-Parfait

serviert mit Amarenakirschen und Vanillesauce

Euro 11,00

Dessert-Trio

Mousse von dunkler Schokolade,

Crème brûlée und Mangosorbet

Euro 12,00

Mousse von dunkler Schokolade

serviert mit Vanillesauce

Euro 9,50

Rote Beerengrütze

mit Vanilleeis und Sahne

Euro 9,50

Walnusseis mit Eierlikör von Bauer Becker und Sahne

Euro 9,50

Der süße Tipp

Eine Kugel Vanilleeis serviert mit Baileys

Euro 5,00

Espresso und eine Kugel Vanilleeis

Euro 5,00

Espresso und Schlehe

Ein Espresso serviert mit hausgemachtem „Waldhaus-Schlehenlikör“

Euro 6,00

Espresso und Grappa

Euro 6,00

Eine große Tasse Kaffee

mit Baileys und Sahne

Euro 6,00

Latte Macchiato Caramel

Euro 5,30

Weißwein – Flasche 0,75 l

- Pfalz** **2021er Scheurebe, feinherb** **Euro 29,00**
Weingut Hochdörffer, Landau
Die Scheurebe besticht durch ihre verspielte Leichtigkeit, bei angenehmer Fruchtsüße und eleganter Säure. Ihr Duft erinnert an schwarze Johannisbeere, Grapefruit, Birne und Limette.
- Baden** **2022er Grauburgunder, oktav, trocken** **Euro 31,00**
Kaiserstuhl **Weingut Heger, Ihringen am Kaiserstuhl**
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.
- Baden** **2021er Weissburgunder, oktav, trocken** **Euro 31,00**
Kaiserstuhl **Weingut Heger, Ihringen am Kaiserstuhl**
Helles, einladendes Bukett nach gelben Pflaumen, weißer Melone und tropischen Früchten. Der harmonisch-runde Nachhall klingt mit Mirabellen und Zitrusfrüchten aus.
- Baden** **2021er Grauburgunder und Chardonnay** **Euro 33,00**
Bodensee **Qualitätswein, trocken**
Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee
Beeindruckendes Aromaspiel - Quitte - Mango.
- Baden** **2021er Blanc de Noir** **Euro 29,00**
Bodensee **Qualitätswein, trocken**
Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee
Hell gekelterter Weißwein aus der Pinot-Noir Traube. Die absolut trendige Alternative zum Weißburgunder. Zarte Aromen nach Melone und reifer Birne. Körper und Frische verschmelzen zu einer Symbiose. Der "badische Pinot Grigio vom Lago de Constance". Trocken, spritzig, fruchtig und aromabetont.
- Mosel** **2021er Kallfelz, Riesling Hochgewächs, trocken** **Euro 31,00**
Weingut Kallfelz, Zell an der Mosel
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.

Weißherbst – Flasche 0,75 l

- Pfalz** **2022er Windrosé** **Euro 29,00**
Qualitätswein cuvée, trocken
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen
Saftig, spritzig elegant, mit herrlich frischen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, schöne Fruchtsäure-Süße Kombination.

Sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir den Folgejahrgang.

Rotwein – Flasche 0,75 l

Rhein Hessen	2020er WUNDERSCHÖN Cuvée, feinherb Weingut Keth, Offstein <i>Eine herrlich fruchtiger Rotweincuvée, der mit seiner feinfruchtigen Art jedem Gaumen schmeichelt.</i>	Euro 29,00
Baden Bodensee	2021er Spätburgunder „Classic“ Qualitätswein, trocken Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee <i>Klassisch – treuer Essensbegleiter.</i>	Euro 31,00
Baden Bodensee	2020er Aufrichtig rot Cuvée, trocken Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee <i>Genuss mit Dimension, hier schmeckt man Raum und Zeit, denkt an Vergangenes und Zukünftiges. Klar und brilliant.</i>	Euro 36,00
Baden Kaiserstuhl	2018er Merdinger Bühl Spätburgunder Rotwein, QbA, trocken Weingut Heger, Ihringen, Kaiserstuhl <i>Die Einzellage am Tuniberg – der „kleine Bruder“ des Kaiserstuhls. Der aus Kalkstein bestehende und mit Löß ummantelte Tuniberg ist perfekt für die Erzeugung fruchtiger Spätburgunder.</i>	Euro 33,00
Bordeaux Frankreich	2014er Neipperg Sélection Comtes de Neipperg, Saint-Émilion <i>Tiefes, dunkles Rot. Intensive Frucht: Cassis und Herzkirsche. Voller, geschmeidiger, sehr runder Wein mit kräftigen, reifen, eingebundenen Tanninen und langem, fruchtgeprägtem Abgang.</i>	Euro 45,00

5=4 eine Nacht geschenkt

*Bei einem Aufenthalt von 5 Nächten und einer Anreise am Dienstag
bieten wir Ihnen dieses Angebot zum Vorzugspreis.*

*5 x Übernachtung mit Waldhaus-Frühstück
5 x Hausmenü am Abend als 3-Gang*

**Preis pro Person:
ab 418,00 €**

Getränke

Bier vom Faß

Warsteiner	0,25 l	Euro 2,80
Warsteiner	0,5 l	Euro 5,20
Hövels Original	0,3 l	Euro 4,20
Hövels Original	0,4 l	Euro 5,20
Weizenbier	0,3 l	Euro 3,80
Weizenbier	0,5 l	Euro 5,20
Waldhaus ohne Filter	0,3 l	Euro 3,80
Waldhaus ohne Filter	0,5 l	Euro 5,20

Spirituosen

Alter Schneider	0,02 l	Euro 3,50
Fernet	0,02 l	Euro 3,50
Ramazotti	0,02 l	Euro 3,50
Underberg	0,02 l	Euro 3,50
Malterer Aquavit	0,02 l	Euro 3,50
Linie Aquavit	0,02 l	Euro 3,50
Obstler	0,02 l	Euro 3,50
Williams Christbirne	0,02 l	Euro 3,50
Sauerkirsch	0,02 l	Euro 3,50
Zwetschge	0,02 l	Euro 3,50
Mirabelle	0,02 l	Euro 3,50

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola, Seven up	0,2 l	Euro 3,00
Pepsi Cola, Seven up	0,3 l	Euro 3,80
Selters medium/still	0,25 l	Euro 2,80
Selters medium/still	0,75 l	Euro 7,90
Apfelsaft, naturtrüb	0,25 l	Euro 4,00
Orangensaft	0,25 l	Euro 4,00
Traube, Johannisbeere	0,25 l	Euro 4,00
Säfte als Schorle	0,3 l	Euro 3,80
Bitter Lemon	0,2 l	Euro 3,80

Sekt

Hausmarke	0,75 l	Euro 32,00
Hausmarke	0,2 l	Euro 5,00

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	Euro 8,00
Campari Orange	0,2 l	Euro 8,00
Campari Soda	0,2 l	Euro 8,00
Martini	0,05 l	Euro 5,50
Sherry	0,05 l	Euro 5,50
Hendrick's Gin und Tonic	0,04 l	Euro 12,00

Offene Weine

Winzerkeller Auggener Schäf Weißer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 7,50
Weingut Keth Grauer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 7,50
Weingut Sonnenhof Scheurebe, feinherb	0,2 l	Euro 8,50
Weingut Albert Kallfelz Riesling Hochgewächs, trocken	0,2 l	Euro 7,50
Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst, halbtrocken	0,2 l	Euro 7,50
Weingut Keth WUNDERSCHÖN, Cuvée, feinherb	0,2 l	Euro 8,50
Merlot delle Venezie trocken	0,2 l	Euro 7,50
Alde Gott Winzer Spätburgunder Rotwein, trocken	0,2 l	Euro 7,50