

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

Steinpilzkraftbrühe
*mit Pfannkuchenstreifen
dazu Baguette*

* * *

Tranchierter Sauerländer Rehrücken
*auf einer Holunderbeerensauce
serviert mit Brokkoligemüse
und Kartoffelkrusteln*

* * *

Hausgemachtes Walnussparfait
*auf Vanillesauce
serviert mit Pflaumenröster*

Euro 49,00



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*

Kürbiscremesüppchen

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

Steinpilzkraftbrühe

*mit Pfannkuchenstreifen
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

Gebratenes Filet vom Zander

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

Gebratenes Lachsforellenfilet

*auf Kartoffelschnee
serviert mit Zwiebelconfit
dazu einen herzhaften Blattsalat
Euro 24,00*

Hauptgerichte

Hauskrüstchen

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

Tranchiertes Maispoulardenbrüstchen

*auf einer Balsamessigsauce
dazu einen Eisbergsalat
und Röstinchen
Euro 23,50*

Himmel & Erde

*Gebratene Blutwurst- und Apfelscheiben
auf Kartoffelschnee
dazu einen gemischten Salatteller
Euro 21,50*

Germanenspieß

*Feuriges Spießgericht mit gerösteten Zwiebeln
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*

Tranchierter Sauerländer Rehrücken

*auf einer Holunderbeerensauce
serviert mit Brokkoligemüse und Kartoffelkrusteln
Euro 36,00*

Dessert

Hausgemachtes Walnussparfait

*auf Vanillesauce
serviert mit Pflaumenröster
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
Maltaser 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

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*

Martinipauschale Woche:

Preis pro Person:

<i>Standard Doppelzimmer</i>	<i>166,00 €</i>
<i>Landhaus Doppelzimmer</i>	<i>176,00 €</i>
<i>Komfort Doppelzimmer</i>	<i>186,00 €</i>
<i>Einzelzimmer</i>	<i>206,00 €</i>

Buchbar: 23.10. bis 12.12., Anreise mittwochs

Martinipauschale Wochenende:

Preis pro Person:

<i>Standard Doppelzimmer</i>	<i>186,00 €</i>
<i>Landhaus Doppelzimmer</i>	<i>196,00 €</i>
<i>Komfort Doppelzimmer</i>	<i>206,00 €</i>
<i>Einzelzimmer</i>	<i>226,00 €</i>

Buchbar: 23.10. bis 6.12., Anreise freitags

