

## Aperitif

**Glas Sekt „Hausmarke“**  
mit Holunderblütensirup  
0,1 l 4,50 €

**„Aperol Spritz“ – einfach lecker**  
Aperol – Sekt – Wasser  
6,50 €

**Lillet Berry**  
Französischer, fruchtiger Weinaperitif  
mit Russian Wild Berry aufgefüllt  
6,50 €

## Kaffee & Spezialitäten

**Espresso**  
2,40 €

**Latte Macchiato**  
4,30 €

**Weißer Schokolade mit Espresso**  
im Glas serviert  
4,80 €

**Eine große Tasse Kaffee**  
mit Baileys und Sahne  
4,80 €

**Latte Macchiato Caramel**  
4,80 €

**Irish Coffee**  
4,80 €

## Digestif

**Espresso und Grappa**  
5,20 €

**Espresso**  
und „Waldhaus-Schlehenlikör“  
5,20 €

**Hausgemachter**  
„Waldhaus-Schlehenlikör“  
2 cl 3,50 €

**Williams Christbirne**  
**Bodensee**  
2 cl 3,00 €

**Sauerländer Edelbrennerei**  
**Haselnussbrand**  
2 cl 4,50 €

## Dessert

**Hausgemachtes Walnussparfait**  
auf Vanillesauce  
serviert mit Pflaumenröster  
8,50 €

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren**  
und Sahne  
7,00 €

**Mousse von dunkler Schokolade**  
serviert auf Eierlikör  
*Das Leben muss ja irgendwie weitergehen!*  
7,50 €

**Rote Beerengrütze**  
serviert mit Vanilleeis und Sahne  
6,50 €

**Der süße Tipp**  
Eine Kugel Vanilleeis, serviert mit Baileys  
4,00 €

**Kraftbrühe mit Nudeln und Ei**  
5,00 €

**Kürbiscremesüppchen**  
mit Kernen und Öl  
7,50 €

**Überbackener Ziegenkäse**  
auf mariniertem Rote Beete Carpaccio, dazu Baguette und Butter  
14,50 €

**Lachs-Burger**  
Norweger Räucherlachs und Reibekuchen, an einer Senf-Honigtunke  
13,50 €

### **Gebackene Teigzigarre**

*mit Fetakäse und Petersilie gefüllt, auf Blattspinat in Rahm*  
17,00 €

### **Salatschüssel Brigitte**

*Knackige Salate der Saison mit Geflügelstreifen, Käse und Obst*  
16,00 €

### **Gedünstetes Filet vom Zander und Norweger Lachs**

*auf Bandnudeln und einer feinen Rieslingsauce*  
*dazu einen herzhaften Blattsalat*  
25,00 €

### **Hausmacher Sülze mit Remouladensoße**

*dazu Bratkartoffeln und einen gemischten Salatteller*  
19,50 €

### **Himmel und Erde**

*Gebratene Scheiben von Blutwurst und Äpfeln mit Röstzwiebeln*  
*auf Kartoffelschnee, dazu einen gemischten Salatteller*  
19,50 €

### **Waldhaus Rösti**

*Hausgemachter Kartoffelrösti*  
*serviert mit gebratenen Schweinefiletstreifen, Schmand und roten Zwiebeln*  
*dazu einen gemischten Salatteller*  
19,50 €

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

*serviert mit Preiselbeeren*  
*dazu einen gemischten Salatteller und Pommes frites*  
24,50 €

### **Föckinghauser Forstmeistersteak**

*Gebratenes Schweinerückensteak mit frischen Champignons*  
*dazu einen gemischten Salatteller und Bratkartoffeln*  
21,50 €

### **Medaillons vom Schweinefilet mit Tortenbrie überbacken**

*auf einer Preiselbeersauce*  
*dazu einen gemischten Salatteller und Kroketten*  
24,50 €

### **Herzhaftes Rumpsteak vom Argentinischen Rind**

*mit einer Rotwein-Schalottensauce, dazu Kräuterbutter,*  
*Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln*  
29,00 €