

## **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 Ziegenkäse**

*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 feinen Rieslingsauce  
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*

### **Brust und Keule von der Martinsgans**

*serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  
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 drei Gängen.*

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

<b>Preis pro Person:</b>	<b>Woche</b> (Anreise: Mittwoch)	<b>Wochenende</b> (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*

<b>Preis pro Person:</b>	
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: 18.30 Uhr*

**Preis pro Person: 95,00 €**

