

Menü- und  
Fingerfoodangebot  
01.07.2023 – 30.09.2023

für Ihre Feier

im Waldhaus Reinbek



**WALDHAUS REINBEK**

## **Vegan | Vegetarisch**

### **Sashimi von der Wassermelone**

Avocado | Spargel-Ingwersorbet

14 €

### **Pikantes Gemüse**

Curry-Kokossud | Gebackene Frühlingsrolle

25 €

### **Dreierlei von der Erdbeere**

Schnitte | Sorbet | Frucht

15 €

# Menü 1

## **Weißer Tomate**

Crème fraîche | Gebeizter Fjord-Lachs  
bunte Sommerblüten

18 €

## **Geschmorte Rinderbacke in eigener Jus**

junger Kohl in Zitronen-Vinaigrette | bunte Gnocchi

31 €

## **Canneloni von zweierlei Schokoladenmousse**

Heidelbeersobete | Mandel-Erde

15 €

## **Menü 2**

### **Rahmsuppe von jungen Möhren und Ingwer**

Garnele | Kresse

13 €

### **Rosa gebratenes Stück vom Reh**

Portweinjus | Blumenkohl-Cous Cous | glasierte rote Zwiebel  
Karotten-Petersilienpüree | Kartoffel-Baumkuchen

34 €

### **Marinierte Erdbeeren**

Holunderblütensorbet | Mandel-Erde

12 €

## **Menü 3**

### **Flüssige Zucchini**

Olivenstaub | Crostini

11 €

### **Lammrücken, rosa gebraten**

Basilikum-Senfkruste | jungem Knoblauch | Artischocke  
blaue Kartoffel

36 €

### **Terrine von mediterranem Joghurt**

Aprikose | Rosmarin | Nuss

13 €

## **Menü 4**

### **Carpaccio vom Rind**

Grana Padano-Späne | Salatspitzen | Hibiskusglace

18 €

### **Barbarie Entenbrust, rosa gebraten**

Honigjus | Kaffir-Limetten-Gemüse | Cashew-Kerne  
Süßkartoffel-Gnocchi

31 €

### **Schoko-Minzriegel**

Himbeer-Luft | geeiste Mascarpone

13 €

## **Menü 5**

### **Rote Bete-Meerrettichschnitte**

Rauchlachs | Salatspitzen

17 €

### **Zuckerschotensuppe**

Chorizo | Liebstöckel-öl

12 €

### **Kalbstafelspitz „sous vide“ gegart**

Zitronen-Thymianjus | Wirsing-Karottengemüse

gebackenen

Kartoffelwürfel

29 €

### **Vanilleparfait „Heiße Liebe“**

Himbeere

13 €

## **Menü 6**

### **Lammschinken**

gepickelte Radieschen | Aprikosen-Tomaten-Chutney | Pfifferlinge  
Cashew

18 €

### **Geeiste Tomatenessenz**

Basilikum (auch heiß erhältlich)

14 €

### **Rinderfilet, rosa gebraten**

Zwiebel-Pfefferrelisch | wilden Brokkoli  
Kartoffel-Möhrenstampf mit Vanille und Ingwer

44 €

### **Dessertvariation „Waldhaus“**

13 €

## **Menü 7**

### **Sommerlicher Blattsalat in Feigensenf-Dressing**

Cranberrys | Appenzeller | Cranberry-Kräcker

15 €

### **Gebratenes Zanderfilet**

Paprika-Chutney | Parmesan-Knoblauchpüree

19 €

### **Schweinefilet im Kräuternetz gebraten**

Sanddorn-Apfelsauce | buntes Pfifferlingsragout  
Süßkartoffel-Haselnusspüree

31 €

### **Vanille-Eisbombe**

warmen Heidelbeerragout

14 €

## Fingerfood

**Büffel-Mozzarella** mit Tomatenragout und altem Balsamico

4,50 €

**Melonensüppchen**

3,50 €

**Geräucherte Hirschkeule** mit Preiselbeer-Chutney

5,50 €

**Mini Stremel-Lachs** mit Kaffir-Limettencreme

4,50 €

**Gebackene Lauchtorte** mit Grana Padano

3,50 €

**Salat von Büsumer Krabben** mit grünem Spargel im Tartelette

5,00 €

**Bruschetta** mit sonnengereifter Tomate und Basilikum

3,50 €

**Gebackene Kartoffelschnitte** mit Räucherlachs und Kaviar

4,50 €

**Ziegenkäseröllchen** mit Tomatenmarmelade

4 €