



MENÜVORSCHLÄGE SEITE 1



MENÜ 1

Heimischer Quinoa | gegrillter Pak Choi
gepickelte Radieschen
Erdige Möhren | Kamille

17,00 €

Geschmorte Rinderbacke in Schalottenjus
Blumenkohl | Zitronen-Thymian-Crunch
Kartoffeltorte

35,00 €

Schokoladen Cheesecake
Himbeersorbet | Mandeln

13,00 €

MENÜ 2

Karotten-Gewürz-Suppe
Urmöhre | Kräuter

13,00 €

Gebratene Brust vom Fair Mast Huhn
eigene Jus | Rucola
mediterrane Gemüsecreme
Polenta-Schnitte

32,00 €

Marinierte Erdbeeren
Wiener Mandel-Eis | Schokoladen-Erde

13,00 €

MENÜ 3

Flüssige Zucchini
Olivenstaub | Crostini

14,00 €

Schweinefilet, im Kräuternetz gebraten
Himbeeressigsauce | Pfifferling-Lauchragout
Bacon-Crunch | gebratene Gewürzknödel

33,00 €

Birnen-Ingwercrumble
Holunderblütensorbet
Karamellisierte Sonnenblumenkerne

14,00 €

MENÜ 4

Carpaccio vom Rind
Ofentomaten | Salatspitzen | Grana Padano

19,00 €

Rosa Gebratenes vom Reh
Pfeffer-Jus | gebratene Spinatknödel
Kirschmarmelade | Pfifferlinge

39,00 €

Creme Brûlée
Mascarponeeis | Blaubeere | Rosmarin

14,00 €

MENÜVORSCHLÄGE SEITE 2



WALDHAUS REINBEK

MENÜ 5

Carpaccio von bunter Bete
Ziegenkäse-Crumble | Nüsse
Kresse | Brotchips

16,00 €

Blumenkohlcremesuppe
Sonnenblumenkerne | Schnittlauch

13,00 €

Gebratener Heilbutt
weiße Balsamicosauce | Quinoa
Paprika | Lauchzwiebeln

42,00 €

Zitronencreme mit Baiser
frische Beeren | geröstete Mandeln

13,00 €

MENÜ 6

Gebeizte Fjord-Forelle
Fenchelsalat | Bitterorange | Hibiskus

18,00 €

Tomatensenz
Basilikum | Büffel-Mozzarella
(auch als geeiste Suppe möglich)

14,00 €

Rinderfilet, rosa gebraten
Zwiebel-Pfefferrelisch | wilder Brokkoli
Kartoffel-Möhrenstampf
mit Vanille und Ingwer

48,00 €

Dessertvariation „Waldhaus“

15,00 €

MENÜ 7

*Sommerliches Grünzeug
in Feigensenf-Dressing*
Cranberrys | Appenzeller | Crostini

17,00 €

Gebratenes Zanderfilet
Safranrisotto | Apfel | grüner Spargel

21,00 €

Gegrilltes Kalbsrückensteak
Ochsenherz-Tomaten | Radieschen
Schnittlauch | Kornblumen | Hirse

41,00 €

Tannenhonig-Eisbombe
warmes Heidelbeerragout

14,00 €

MENÜ VEGAN

Carpaccio vom Freilandkohlrabi
Rote Bete | junger Spinat | Haselnuss

16,00 €

Grünes Thai-Curry
Kleines Gemüse | gebackene Reisbällchen
Cashewkerne

26,00 €

Veganer Schwarzwald
Kirschwasser | Sorbet

17,00 €



FINGERFOOD



- Büffel-Mozzarella | Tomaten | alter Balsamico
4,50 €
- Tatar vom heimischen Ochs | Wachtelei | Kräuterschmand
6,00 €
- Mini Stremel-Lachs | Limetten-Meerrettichcreme
4,50 €
- Gebackene Lauchtorte | Grana Padano
3,50 €
- Salat von Büsumer Krabben | grüner Spargel in Tartelette
6,00 €
- Bruschetta | sonnengereifte Tomate | Basilikum
3,50 €
- Ziegenkäseröllchen | Aprikose
5,00 €
- Gebackene Kartoffelschnitte | Räucherlachs | Kaviar
5,00 €
- Gebackenes Eigelb | Schnittlauch-Schmand
4,50 €