

Unsere Empfehlung

HUMMERMENÜ 2024

Hummermedaillons

Orangen – Ingwermarinade | grüner Spargel | Salatspitzen

Hummerbisque

Cognac | gebackener Estragon

½ Hummer gratiniert

Trüffel – Spinat | Kräuter - Kartoffelmousseline

Cannelloni von zweierlei Schokoladenmousse

Mango | Nusscrumble

4 – Gänge – Menü 85,00 € pro Person

3 – Gänge – Menü 69,00 € pro Person

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

Unsere Weinempfehlung:

Weißer Burgunder

Weingut Jakob Schneider | trocken

0,2l 11,5€

0,75l 39€

Vorspeisen & Suppen

Labskaus vom Wildschwein 19€

Wachtel-Spiegelei | geröstetes Schwarzbrot | Feldsalat

Roulade vom Hummer 26€

grüner Spargel | Orange-Ingwer | Salatspitzen

Feldsalat 15€

Kartoffel – Dressing | Grana Padano-Späne | Croûtons

Wahlweise mit:

gebackenen Camembert-Ecken in Walnusspanade 23€

gebratenen Rinderfiletstreifen 25€

Essenz von heimischem Wild 15€

sautierten Pilzen | Gemüseperlen

Rahmsuppe vom Bardowicker Kürbis 13€

steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne

Schwarzwurzelsuppe 14€

geröstete Hirschsalami | Liebstöckel Öl

machen Sie es vegan „auf Wunsch ohne Salami“

Vegetarisch & Pasta

Rotes Thai Curry Vegan 26€
sautiertes Gemüse | bunter Reis | Nüsse

Gebackener Gemüsestrudel 24€
Winter-Gemüse | Noilly Prat Sauce

Hummer-Tagliatelle 27€
Lauchzwiebeln | Tomaten | Salatspitzen
„Surf&Turf Style“ mit Rinderfiletstreifen 37€

Fisch & Fleisch

Seeteufelmedaillons 41€
Pilzrisotto | gebackener Rosenkohl | Noilly Prat Sauce

Gebratenes Zanderfilet 35€
Rote Bete-Ragout | Apfel-Meerrettichsauce | kleine Kartoffeln

Gebratener Bachsaibling | Petersilie 32€
Gurkensalat | Butterkartoffeln

Rehrücken | Quittenjus 45€
Pilze | gelbe Bete | Dauhpine-Kartoffeln

Kalbsbäckchen in eigener Jus 39€
Kleines Gemüse | Kartoffel-Kräuterpüree

Zweierlei vom Hirsch 37€
Thymianjus | Selleriepüree | Kräutersaitling | Zwiebelrelish

Waldhaus Klassiker

Hausgemachte Kohlroulade mit Wildfüllung 31€
Pancetta vom Iberico Schwein | Bratkartoffelstampf

Wagyu-Beefburger 26€
Speck | Käse | Zwiebelchutney | Süßkartoffel-Pommes

Rumpsteak vom Lavasteingrill (220g) 37€
Kräuterbutter | Champignon- Zwiebelgemüse | Bratkartoffeln

Roastbeef „kalt“ 27€
Remouladensoße | gepickelte Gemüse | Bratkartoffeln

Chateaubriand ab 2 Personen am Tisch tranchiert

-Zubereitungszeit ca.40min

Sauce Béarnaise | Winter-Gemüse | Pilze | Röstkartoffeln
inklusive kleinem Salat als Vorspeise

pro Person 52€

Dessert

Sorbet nach Tagesangebot 9€
Sekt

Schokoladen-Minzriegel 16€
Himbeere | Mascarponeeis

Vanille – Crème brûlée 15€
Wiener Mandeleis | Pflaumen

Dessertvariation Waldhaus 14€
Überraschung | Süß | Fruchtig

Flambierte Gewürz-Ananas ab 2 Personen am Tisch pro Person 21€
Kokosnusseis | Rum
