

Vorspeisen & Suppen

Kohlrabi - Carpaccio 15 €
Rote Bete | junger Spinat | Buchweizen

Kräutertörtchen 17 €
Räucherlachs | Sonnenblumenkerne | Salatspitzen

Sommerlicher Blattsalat 15 €
Stengelrübe | Radieschen | Weizen
Erdbeer – Sauerampfer - Dressing

Wahlweise mit:

3 gebratenen Riesengarnelen 24 €
gebratenen Pfifferlingen 23 €
gebratenen Rinderfiletstreifen 25 €

Geeiste Gurkensuppe 10 €
Creme fraîche | Dill

Rahmsuppe von Möhren und Ingwer 12 €
Apfel | Kresse

Pfifferlingrahmsuppe 14 €
Pancetta | Schnittlauch

Vegetarisch

Rote Bete - Karotten Burger 19 €
Coleslaw | Apfel | Steakhouse Pommes

Blumenkohlsteak ^{Vegan} 25 €
Erbse | Topinambur | Himbeere | Hafer – Minz - Emulsion

Pfifferling - Ravioli 18 €
Rispen Tomaten | Lauchzwiebeln | Parmesanhippe

Wahlweise mit:

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 24 €

mit gebratenen Rinderfiletstreifen 28 €

Unsere Weinempfehlung

Weingut Brandt

2022 Am schwarzen Herrgott, Riesling, trocken
Rheinhessen, Deutschland

0,2l 11,00 €

0,75l 43,00 €

Fisch & Fleisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten 33 €
Stachelbeer - Chutney | Zucchini | kleine Kartoffeln

Gebratenes Filet vom Kabeljau 35 €
Fenchel | Johannisbeere | kleine Kartoffeln

Seezunge „Müllerin“ 59 €
Zitrone | kleiner Salat | Schwenkkartoffeln

Reh „Geschmort“ 29 €
Waldbeeren - Jus | zweierlei Blumenkohl | Pfifferlinge
Vollkorn - Serviettenknödel

Rosa gebratener Wildschweinerücken 33 €
Portweinjus | Sauerampfer - Kartoffelpüree
Schalotten | Topinambur

Waldhaus Klassiker

Pulled Porc Burger vom Wildschwein 24 €
Coleslaw | BBQ-Sauce | Steakhouse Pommes

Wagyuburger 26€
Coleslaw | BBQ-Sauce | Steakhouse Pommes

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

Wildgulasch von heimischem Wild 27 €
Holunderblüten mariniertes Rotkraut
Pfifferlinge | Weizengras - Spätzle

Rumpsteak vom Lavasteingrill (220g) 38€
Kräuterbutter | Pilz - Zwiebelgemüse | Bratkartoffeln

Chateaubriand ab 2 Personen am Tisch tranchiert
Zubereitungszeit ca.40min
Sauce Béarnaise | Frühlings - Gemüse | Pilze | Röstkartoffeln
inklusive kleinem Salat als Vorspeise

pro Person 52€

Dessert

New York Cheese Cake 11 €
Blaubeere | Sonnenblumen - Crumble

Crème Brûlée 13 €
Limettenschaum | Pistazien | Himbeersorbet

Haselnuss-Schokoladenschnitte 14 €
Erdbeere | Buttermilch

Dessertvariation Waldhaus 14 €
Überraschung | Süß | Fruchtig

Crêpe Suzette am Tisch flambiert ab 2 Personen am Tisch
Orange | Grand Marnier | Vanilleeis

pro Person 18 €
