



WALDHAUS REINBEK



Rehrücken, rosa gebraten, unter der Pinienkernkruste mit getrüffeltem Kürbis, Lorbeer-schalotten, geröstetem Serviettenknödel und Portweinjus | Foto: Waldhaus Reinbek



MENÜ-VORSCHLÄGE

- AB 10 PERSONEN, EINHEITLICHE MENÜWAHL -

DER ERFOLG IHRER PRIVATEN FEIER ODER IHRES GESCHÄFTSSESSENS HÄNGT VON VIELEN DETAILS AB –
DAS LEIBLICHE WOHL IHRER GÄSTE GEHÖRT DAZU.

MIT SAISONALEN, FRISCH ZUBEREITETEN KÖSTLICHKEITEN AUS DER WALDHAUS-KÜCHE
SETZEN SIE FÜR IHRE VERANSTALTUNG GASTRONOMISCHE AKZENTE –
GERN AUCH MIT EINER MENÜFOLGE NACH IHREN SPEZIELLEN WÜNSCHEN.

SPRECHEN SIE MIT UNS. WIR WERDEN GERN FÜR SIE KREATIV.

MENÜ 1

WACHTELESSENCE
mit Madeira und bunter Einlage
EUR 9,75

SCHWEINEFILET IM KRÄUTERWICKEL
mit Dijon-Senfsauce, Rahmwirsing, Brokkoli und Risolée kartoffeln
EUR 24,75

LIMONEN-JOGHURTTERRINE
auf Himbeermark mit frischen Früchten
EUR 9,20

MENÜ 2

ZUCKERSCHOTENSUPPE
mit Speckwürfeln und Croûtons
EUR 8,60

GEBRATENES PERLUHN
mit Madeirajus, Tomaten, Pilzen, Zuckerschoten und Kartoffel-Sellerie-Püree
EUR 23,75

NOUGATMOUSSE
mit Passionsfruchtspiegel
EUR 8,75

MENÜ 3

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST
auf marinierten Linsen mit Salatbouquet
EUR 13,75

GEBRATENES STEINBUTTFILET
auf Lauchgemüse mit Champagnersauce und Butterkartoffeln
EUR 36,00

GEBRANNTÉ CRÈME
mit Rohrzucker und Früchten der Saison
EUR 9,10



MENÜ 4

MAI - FEBRUAR

KRÄUTERSCHAUMSUPPE

mit Büsumer Krabben

EUR 9,75

GESCHMORTE REHKEULE

in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen,
Rotkohl und Mandelkroketten

EUR 29,50

VANILLE-EISBOMBE

mit heißen Himbeeren

EUR 9,60

MENÜ 5

TAFELSPITZSÜLZE

mit Apfelmeerrettich und Salatherzen

EUR 10,20

SELLERIESUPPE

mit Trüffelaroma

EUR 8,60

LAMMKARREE

mit Kräutern, rosa gebraten
in einer leichten Knoblauchsauce,
Speckbohnen, Wirsinggemüse
und Kartoffelrösti

EUR 29,75

MOHNMOUSSE

mit eingelegter Cassisfeige

EUR 8,60



MENÜ 6

CARPACCIO VOM RINDERFILET
mit geraspelttem Parmesan, Pinienkernen
und Salatbouquet in Vinaigrette
EUR 12,75

KARTOFFELLAUCHSUPPE
mit Knoblauchcroûtons
EUR 8,60

FRISCHLINGSKEULE AUS HEIMISCHEN FORSTEN
in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen,
gefüllter Preiselbeerbirne,
Speckrosenkohl und Mandelkroketten
EUR 27,50

DESSERTVARIATION WALDHAUS
EUR 11,00



MENÜ 7

WALDHAUS-MENÜ

HAUSGEBEIZTER GRAVED LACHS
mit Dill-Senf-Sauce und Salatbouquet in leichter Vinaigrette
EUR 12,75

WACHTELBRUST
auf Bandnudeln in Thymianjus
EUR 13,50

RINDERFILET „WELLINGTON“
im Blätterteigmantel
mit Sauce Béarnaise, Vichykarotten, Mandelbrokkoli
und Petersilienkartoffeln
EUR 34,00

FLAMBIERTE ANANAS
mit grünem Pfeffer und Vanilleeis
EUR 11,50



MENÜ 8

LEICHTES DAMENMENÜ

PESCACCIO VON LACHS UND ZANDER
mit Crème fraîche und Kräutervinaigrette

EUR 12,50

FRIKASSÉ

von Hummer und grünem Spargel
auf Tagliatelle

EUR 25,75

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST
in Rosmarinjus mit Marktgemüsen
und Macairekartoffeln

EUR 24,75

QUARKMOUSSE
mit Gewürzorange

EUR 8,75

MENÜ 9

KÜCHENCHEF-MENÜ

GEBACKENE SCAMPI IM STRUDELTEIG
mit einer Variation von frischen marinierten Gemüsen

EUR 15,75

CRÈMESUPPE

von aromatischen Gartenkräutern

EUR 8,75

OCHSENFILLET IN KÖRNERKRUSTE

rosa gebraten mit Cabernetsauce, Gemüsen der Saison
und Kartoffelgratin

EUR 34,00

GRÜTZE VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN

mit Mascarpone

EUR 8,80



MENÜ 10

DAS ETWAS ANDERE MENÜ

KANINCHENRÜCKEN
mit Grünkernsalat und Balsamicovinaigrette
EUR 10,25

GEBRATENES ZANDERFILET
mit grüner Currysauce auf Mangoldgemüse
Eur 17,50

ENTENBRUST ROSA GEBRATEN
in Lavendeljus mit Brokkoli, Zuckerschoten
und Risoléekartoffeln
EUR 27,50

GRATINIERTES LIMONENEIS-PARFAIT
mit Kiwisalat
EUR 9,75

MENÜ 11

SOMMERMENÜ

MOUSSE VON RÄUCHERFISCHEN
mit Feldsalat
EUR 13,75

TOMATENESSENZ
mit Quarknocken und Basilikum
EUR 8,75

KALBSRÜCKEN IM GANZEN GEBRATEN
mit Morchelrahmsauce, Karotten, Zuckerschoten, Mandelbrokkoli
und Gratinkartoffeln
EUR 32,50

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE
mit Früchten
EUR 9,75



MENÜ 12

ASIATISCHES MENÜ

GERÄUCHERTES THUNFISCHFILET
auf Zuckerschotensalat mit Keimsprossen in Chilivinaigrette
EUR 16,50

ASIATISCHE HÜHNERKRAFTBRÜHE
mit Glasnudeln
EUR 8,75

GEBEIZTE ENTENBRUST ROSA GEBRATEN
auf Wokgemüse mit Gewürzjus
und Basmatireis
EUR 26,50

HONIG-INGWER-EIS
auf marinierten Backpflaumen
EUR 8,75

MENÜ 13

FRÜHLINGSMENÜ AB MAI

TOMATENPARFAIT UND MOZZARELLA
in Oliven-Balsamico-Dressing mit Blattsalaten
EUR 9,75

BRUNNENKRESSSESUPPE
mit Flusskrebsschwänzen
EUR 9,75

REHNÜSSCHEN ROSA GEBRATEN
in Wacholderjus mit saisonalen Gemüsen
und Risolée kartoffeln
EUR 29,50

RHABARBER-ORANGEN-GRÜTZE
mit Mascarpone mousse
EUR 9,25



MENÜ 14

FISCHMENÜ

VARIATION VON GEBEIZTEN LACHSEN
in dreierlei Marinaden mit Blattsalaten
EUR 16,25

ESSENZ VON EDELFISCHEN
EUR 9,90

WOLFSBARSCHFILET AUF DER HAUT GEBRATEN
mit Zuckerschoten und Zitronengrassauce
EUR 17,75

SEEZUNGENSTREIFEN AUF HUMMERRISOTTO
mit Fenchel und Brokkoli
EUR 34,25

KAROTTEN-PASSIONSFRUCHTSORBET
mit Champagner aufgegossen
EUR 9,75

MENÜ 15

MAI - FEBRUAR

MARINIERTER BRATZANDER
mit Rukolasalat
EUR 11,75

HAMBURGER KREBSSUPPE
EUR 9,75

REHRÜCKEN IM GANZEN GEBRATEN
mit Rotweinbirne, Pilzen der Saison,
Preiselbeersauce, Apfelrotkohl
und Kartoffelkroketten
EUR 34,75

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
auf Grappacrème mit Zimteis
EUR 9,25



MENÜ 16

HERRENSSEN

MATJESTARTAR MIT BLATTSALATEN
auf Pumpernickel

EUR 11,25

SCHAUMSUPPE VOM RÄUCHERAAL

EUR 12,50

HIRSCHKALBSRÜCKEN ROSA GEBRATEN
mit Wacholderjus, gefüllter Rotweinbirne,
Brüsseler Kohlsprossen und Haselnussspätzle

EUR 33,75

EISBOMBE COINTREAU

mit Sabayone

EUR 12,50

MENÜ 17

JAGDMENÜ, MAI - JANUAR

SCHINKEN VOM DAMHIRSCHKALB

aus mildem Wacholderrauch mit gerösteten Pinienkernen und Kohlrabisalat

EUR 12,50

WILDENTENESSENZ

mit Trüffelklößchen

EUR 9,90

„DAS BESTE VOM REH“

Leber, Filet und Rücken in Holunderjus auf Lauchgemüse mit Pfifferlingen

EUR 24,75

WILDSCHWEINRÜCKEN

in Ahornsirupsauce mit Rotweinschalotten,
Zuckerschoten, Fingermöhren und Mandelbällchen

EUR 29,75

APFELTARTE

mit Karamelleis-Parfait

EUR 9,75



MENÜ 18

SPARGELMENÜ, APRIL - JUNI

MARINIERTER STANGENSPIGEL UND GEWÜRZLACHS
auf zweierlei Spargelsaucen

EUR 14,50

KLARE SPARGELSUPPE
mit bunter Einlage

EUR 7,75

MEDAILLON VOM SEETEUFEL
in Limettensauce mit grünem Spargel

EUR 19,75

KALBSFILET
in Morchelrahmsauce mit Stangenspargel in Sauerampferbutter und Kartoffelrösti

EUR 34,75

FRISCHE ERDBEEREN
in Rotweinsteinade mit Vanilleeis-Parfait

EUR 9,75

SAISONALE DESSERT-ANGEBOTE

ZWETSCHENRÖSTER SEPT. - NOV.
mit Topfenknödel im Krokantmantel

EUR 8,80

MARINIERTHE HEIDELBEEREN JULI - SEPT.
mit Holunderblüteneis

EUR 9,10

VARIATION VON ZARTBITTERSCHOKOLADE APRIL. - AUG.
mit Erdbeeren

EUR 9,60

ORANGENCRÈME JAN. - DEZ.
EUR 9,75

GEEISTES QUITTENSÜPPCHEN SEPT. - DEZ.
mit Orangencrêpestreifen und Prosecco

EUR 9,75



FINGERFOOD- UND SNACK-ANGEBOTE ZUM EMPFANG

KALT:

Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum	EUR 3,50
Tartelett mit Kräuterfrischkäse	EUR 3,50
Rehpastete mit Pfifferlingen, Pistazien und Cranberries	EUR 4,00
Sushi Maki und Nigiri	EUR 4,00
Käsespieße mit Obst	EUR 4,00
Lachsrollchen mit Dill-Senf-Sauce	EUR 4,00
Tartelett mit Curry-Geflügelsalat	EUR 4,00
Wildschweinschinken mit glasierter Fingermöhre	EUR 4,50
Matjestartar auf Pumpernickel	EUR 4,50
Tartelett mit Büsumer Krabben	EUR 4,50
Scampispieß mit Mango und Minze	EUR 4,50
Artischocke mit Thunfischtartar	EUR 4,50

WARM:

Mini-Frühlingsrolle	EUR 3,00
Tomatencappuccino und Pesto	EUR 3,00
Quiche Lorraine mit Parmaschinken	EUR 3,00
Blätterteigpastete gefüllt mit Wachtelfrikassee	EUR 4,00
Scampi im Strudelteig	EUR 4,00

VOM LÖFFEL KALT / WARM:

Rehschnitzel in Nusshülle	EUR 4,25
Gebratene Jakobsmuschel in Orangenbutter mit wildem grünem Spargel	EUR 6,00
Spargelmousse mit mariniertem Hummer	EUR 7,00



Sämtliche Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. sowie des Bediengeldes, Änderungen des Angebotes sowie Preisanpassung vorbehalten.

Stand Mai 2019

