

WALDMENÜ DIENSTAG

Rinderkraftbrühe
Gemüse/ Kürbis- Eierstich

oder

Rote Beete Salat
Feldsalat/ Kandierte Nüsse/ Frischkäse

oder

Gemischter Saisonsalat
Rohkost/ Croûtons/ Hausdressing

Lammragout
Aprikose/ Datteln/ Gewürzreis/ Granatapfel/ Auberginen

oder

Pochierte Hechtklößchen
Dillsauce/ Erbsen/ Tagliatelle

oder

Veganes Gulasch nach „Szegediner Art“
Räuchertofu/ Sauerkraut/ Kartoffel

Nougat- Topfenknödel mit Zwetschgenröster

oder

Käseteller

SPEISEKARTE

Rinderkraftbrühe^{c,g,i,l}

Gemüse/ Kürbis- Eierstich

EUR 8,50

Rote Beete Salat^{a1,g,h12345,i,k,l}

Feldsalat/ Kandierte Nüsse/ Frischkäse

EUR 10,50

Gemischter Saisonsalat^{9,10,a1,c,f,g,i,j,l}

Rohkost/ Croutons/ Hausdressing

EUR 7,50

Lammragout^{5,10,g,h1,i,l}

Aprikose/ Datteln/ Gewürzreis
Granatapfel/ Auberginen

EUR 24,00

Pochierte Hechtklößchen^{2,a1,c,d,g,i,l}

Dillsauce/ Erbsen/ Tagliatelle

EUR 24,00

Veganes Gulasch nach „Szegediner Art“^{f,i,2}

Räuchertofu/ Sauerkraut/ Kartoffel

EUR 15,50

Nougat- Topfenknödel mit Zwetschgenröster^{a1,c,g,h2,l}

EUR 9,50

Käseteller^g

EUR 9,00

3- Gang- Menü: EUR 38,00 | 4- Gang- Menü: EUR 42,00

Vegetarisch: Abzug von EUR 5,00

WALDMENÜ MITTWOCH

Maronenschaumsuppe
Chili- Zimt- Croûtons

oder

Kürbis- Panna- Cotta
Senf- Dill- Sauce/ Graved- Blutorange- Lachs

oder

Gemischter Saisonsalat
Rohkost/ Croûtons/ Hausdressing

Gekochte Rinderbrust
Meerrettichsauce/ Bouillongemüse/ Apfelkompott

oder

Glasierter Kabeljau
Mandelmilchsauce/ Karotten/ Kartoffelpüree

oder

Geschwenkte Tomaten- Auberginen- Ravioli
Gruyère/ Salbei/ Zucchini

Vanilleflan mit Himbeersorbet

oder

Käseteller

SPEISEKARTE

Maronenschaumsuppe^{a1,c,f,g,h1,i,l}
Chili- Zimt- Croutons

EUR 9,00

Kürbis- Panna- Cotta^{a1,d,f,g,i,j,l,1}
Senf- Dill- Sauce / Graved- Blutorange- Lachs

EUR 12,50

Gemischter Saisonsalat^{9,10,a1,c,f,g,i,j,l}
Rohkost/ Croûtons/ Hausdressing

EUR 7,50

Gekochte Rinderbrust^{a1,g,i,l}
Meerrettichsauce/ Bouillongemüse/ Apfelkompott

EUR 19,50

Glasierter Kabeljau^{a1,d,h1,i,j,l}
Mandelmilchsauce/ Karotten/ Kartoffelpüree

EUR 25,00

Geschwenkte Tomaten- Auberginen- Ravioli^{a1,c,g,i}
Gruyère/ Salbei/ Zucchini

EUR 16,00

Vanilleflan mit Himbeersorbet^{a1,c,10,g,h2}

EUR 8,50

Käseteller^g

EUR 9,00

3- Gang- Menü: EUR 38,00 | 4- Gang- Menü: EUR 42,00
Vegetarisch: Abzug von EUR 5,00

WALDMENÜ DONNERSTAG

Consommé aus Roter Beete und Himbeere
Grießnocke/ Gin- Aroma

oder

Tafelspitz- Sülze
Radieschen- Schnittlauch- Vinaigrette

oder

Gemischter Saisonsalat
Rohkost/ Croûtons/ Hausdressing

Wildragout aus heimischer Jagd
Reh und Wildschwein/ Rotkraut/ Haselnuss- Spätzle

oder

Gebratenes Saiblingsfilet
Beurre Blanc/ Wurzelgemüse/ Butterkartoffeln

oder

Kürbis- Apfel- Lasagne
Tomate/ Basilikum/ Bergkäse

Birnenstrudel mit Haselnusseis

oder

Käseteller

SPEISEKARTE

Consommé aus Roter Beete und Himbeere^{a1,c,g,l}
Grießnocke/ Gin- Aroma EUR 7,00

Tafelspitz- Sülze^{i,j,l}
Radieschen- Schnittlauch- Vinaigrette EUR 10,50

Gemischter Saisonsalat^{9,10,a1,c,f,g,i,j,l}
Rohkost/ Croûtons/ Hausdressing EUR 7,50

Wildragout aus heimischer Jagd^{a1,c,g,h2,i,l,9,10}
Reh und Wildschwein/ Rotkraut/ Haselnuss- Spätzle EUR 26,00

Gebratenes Saiblingsfilet^{a1,d,g,i,l}
Beurre Blanc/ Wurzelgemüse/ Butterkartoffeln EUR 24,50

Kürbis- Apfel- Lasagne^{a1,c,g,i,l,f}
Tomate/ Basilikum/ Bergkäse EUR 7,50

Birnenstrudel mit Haselnusseis^{a1,c,g,h1,h2,l} EUR 8,50

Käseteller^g EUR 9,00

3- Gang- Menü: EUR 38,00 | 4- Gang- Menü: EUR 42,00
Vegetarisch: Abzug von EUR 5,00

WALDMENÜ FREITAG

Zucchini-cremesuppe
Hähnchenspieß/ Aioli

oder

Ziegenkäse- Tartelette
Dattelmarmelade/ Salatbouquet

oder

Gemischter Saisonsalat
Rohkost/ Croûtons/ Hausdressing

Zweierlei vom Rind (Rücken und Roulade)
Zwiebelsauce/ Speck- Wirsing/ Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Schwarzwurstkruste
Schaumweinsauce/ Sauerkraut/ Gemüserösti

oder

Rote Beete- Gnocchi
Petersiliensauce/ Gratinierter Cheddar/ Walnuss- Crunch

Quarkmousse- Orangen- Trifle
Cantuccini/ Pflaumensorbet

oder

Käseteller

SPEISEKARTE

Zucchini-cremesuppe^{c,f,g,i,l}
Hähnchenspieß/ Aioli

EUR 8,50

Ziegenkäse- Tartelette^{a1,10,c,g,h3,l}
Dattelmarmelade/ Salatbouquet

EUR 12,50

Gemischter Saisonsalat^{9,10,a1,c,f,g,i,j,l}
Rohkost/ Croûtons/ Hausdressing

EUR 7,50

Zweierlei vom Rind (Rücken und Roulade)^{a1,5,g,i,j,l}
Zwiebelsauce/ Speck- Wirsing/ Kartoffelgratin

EUR 22,50

Gebratenes Zanderfilet mit Schwarzwurstkruste^{5,6,a1,g,d,i,j,l}
Schaumweinsauce/ Sauerkraut/ Gemüserösti

EUR 24,50

Rote Beete- Gnocchi^{a1,c,f,g,h3,i,l,1}
Petersiliensauce/ Gratinierter Cheddar
Walnuss- Crunch

EUR 17,50

Quarkmousse- Orangen- Trifle^{a1,h1,g,l}
Cantuccini/ Pflaumensorbet

EUR 8,00

Käseteller^g

EUR 9,00

3- Gang- Menü: EUR 38,00 | 4- Gang- Menü: EUR 42,00
Vegetarisch: Abzug von EUR 5,00

WALDMENÜ SAMSTAG

Vegane Kürbissuppe
Kerne/ Öl

oder

Bruschetta- Variation
Apfel- Kürbis/ Tete de Moine- Johannisbeere/ Aubergine- Tomate

oder

Gemischter Saisonsalat
Rohkost/ Croûtons/ Hausdressing

Gebratene Maispouardenbrust
Chorizzosauce/ Glasierte Möhren/ Herzoginkartoffeln

oder

Lachsfilet
Clementinen- Hummersauce/ Gemüse- Pappardelle

oder

Ziegenkäse im Kürbiskernmantel
Rote Beete Risotto/ Kumquat/ Blattspinat

Schokoladen- Tiramisu mit Passionsfruchtsorbet

oder

Käseteller

SPEISEKARTE

Vegane Kürbissuppe^{f,i,l}
Kerne/ Öl

EUR 7,50

Bruschetta- Variation^{a1,c,g,h1,l}

Apfel- Kürbis/ Tete de Moine- Johannisbeere
Aubergine-Tomate

EUR 10,50

Gemischter Saisonsalat^{9,10,a1,c,f,g,i,j,l}

Rohkost/ Croûtons/ Hausdressing

EUR 7,50

Gebratene Maispouardenbrust^{a1,c,g,i,l}

Chorizzosauce/ Glasierte Möhren/ Herzoginkartoffeln

EUR 22,00

Lachsfilet^{a1,c,d,g,i,l}

Clementinen- Hummersauce/ Gemüse- Pappardelle

EUR 22,00

Ziegenkäse im Kürbiskernmantel^{a1,g,i,l}

Rote Beete Risotto/ Kumquat/ Blattspinat

EUR 16,50

Schokoladen- Tiramisu mit Passionsfruchtsorbet^{a1,c,g,h1,l}

EUR 9,50

Käseteller^g

EUR 9,00

3- Gang- Menü: EUR 38,00 | 4- Gang- Menü: EUR 42,00
Vegetarisch: Abzug von EUR 5,00