

WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

schön, dass wir Sie in der Gaststätte Waldsee willkommen heißen dürfen.

Idyllisch am Waldrand gelegen bieten wir Ihnen ein familienfreundliches Ambiente mit frisch zubereiteter badischer Küche.

Da wir keine Fertigprodukte verwenden und alle Produkte so frisch wie möglich zubereiten, möchten wir Sie in Stoßzeiten um etwas Geduld bitten.

Gerne bereiten wir Speisen auch gluten- und laktosefrei zu. Sprechen Sie uns an, wir finden bestimmt etwas für Sie.

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten finden Sie in unserer separaten Allergierkarte.

Wir wünschen Ihnen einen erholsamen und angenehmen Aufenthalt am Waldsee und freuen uns, dass wir Sie bewirten dürfen!

Ihr Waldsee-Team

SONNTAGSBRUNCH

Jeden Sonntag laden wir Sie von 10 Uhr bis 14 Uhr herzlich zu unserem reichhaltigen Brunchbuffet ein. Dieses kostet 16 € für Erwachsene, 14 € für Studenten und 8 € für Kinder von 6 bis 11 Jahren.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

FESTE FEIERN IM WALDSEE

In unserem Nebenzimmer finden Sie Platz für 20 Personen.

Der Veranstaltungssaal steht mit etwa 100 Sitzplätzen zur Verfügung. Diese Räumlichkeiten bieten eine gemütliche Atmosphäre für Familienfeiern, Firmenessen oder Betriebsfeiern.

Falls Sie Ihre Hochzeit oder Ihren Geburtstag im Waldsee feiern möchten, steht unser Küchenchef Daniel Kern Ihnen gerne für ein Beratungsgespräch zur Verfügung.

Nach ihren Wünschen stellen wir ein leckeres Menü oder Buffet zusammen.

In unserem Saal steht ausreichend Technik zur Verfügung, um Konzerte oder Partys zu veranstalten.

Sie haben schon eine geeignete Location oder möchten zu Hause feiern? Wir beliefern Sie auch gerne. Sprechen Sie uns an!

APERITIF

Henkell Sekt Brut	0,1 l	3,00
Henkell Sekt Holunder	0,1 l	3,20
Cremant de Loire Gratien & Meyer A.O.C. Brut	0,1 l	3,80
Martini Bianco	5 cl	3,50
Pastis	4 cl	6,00
Campari ^{4, 8} Orange	4 cl	6,00
Hugo		5,50
Aperol ^{4, 8} Spritz		5,50
Paloma ³ Spritz		5,50
Lillet Wild Berry ³		5,50
Hübele Schladerer Himbeergeist, Zucker, Essig, Sekt		6,00

BIER VOM FASS

GANTER Pilsner	0,3 l	2,70	0,4 l	3,30
GANTER Radler	0,3 l	2,70	0,4 l	3,30
GANTER Weizen Hefehell	0,3 l	2,80	0,5 l	3,70

FLASCHENBIER

GANTER Weizen Hefedunkel	0,5 l	3,70
GANTER Weizen Kristallklar	0,5 l	3,70
GANTER Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,70
Freiburger Pilsner	0,33 l	2,90
GANTER Pilsner alkoholfrei	0,33 l	2,90
GANTER Urtrunk	0,33 l	3,00
Fürstenberg Radler Zitrus frei	0,33 l	3,00
Beck's Pilsner/Green Lemon	0,33 l	3,00
Desperados	0,33 l	3,70
DECKER ØL, handgemacht	0,33 l	3,70

ALKOHOLFREI

Tafelwasser	0,2 l	1,50	0,4 l	2,50
Bad Dürrheimer classic/medium/naturell			0,75 l	4,50
Zitronenlimonade	0,2 l	1,80	0,4 l	3,00
Apfelsaftschorle	0,2 l	1,80	0,4 l	3,00
Coca Cola ^{1,7} /Fanta ^{1,2,3} /Spezi ^{1,2,3,7}	0,2 l	1,80	0,4 l	3,00
Ingwerlimonade, hausgemacht	0,2 l	2,00	0,4 l	3,50
Orangensaft	0,2 l	2,00	0,4 l	3,50
Johannisbeernektar	0,2 l	2,20		
Kirschnektar	0,2 l	2,20		
Maracujanektar	0,2 l	2,20		
Bananennektar	0,2 l	2,20		
KiBa	0,2 l	2,20		
Saftschorlen	0,2 l	2,00	0,4 l	3,50
Thomas Henry Tonic Water ^{3,8}	0,2 l	2,20		
Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,8}	0,2 l	2,20		
Bionade Holunder/Ingwer Orange	0,33 l	3,00		
Club Mate ^{3,6,7}	0,33 l	3,00		
Coca Cola Light ^{5,6,7,10}	0,33 l	2,50		
Paloma Pink Grapefruit Lemonade ³	0,25 l	3,00		
Red Bull ^{1,4,6,7}	0,25 l	4,00		

HEISS

Kaffee	2,00	Schale Darjeeling First Flush Blend	3,20
Kaffee Hag	2,00	Schale Ceylon	3,20
Espresso	2,00	Schale Earl Grey	3,20
Doppelter Espresso	3,00	Schale Pai Mu Tan	3,20
Espresso Macchiato	2,20	Schale Roiboos	3,20
Milchkaffee	2,80	Schale Nanaminze	3,20
Cappuccino	2,50	Glas Heiße Ingwer-Zitrone	2,50
Latte Macchiato	3,10	Glas Schwarz-/Pfefferminz-/	
Schokoccino	3,10	Hagebutten-/Kamille-/Früchte-/Kräutertee	2,00
Milchschokolade	2,50	Glas Chai Latte	3,20
Milchschokolade mit Sahne	2,80		
Espresso Affogato	3,50	Aufpreis für Soja-/laktosefreie Milch	0,50

OFFENE WEINE

	Weinschorle	0,25 l	2,80
--	-------------	--------	------

WEISS

2015	Müller-Thurgau Fasswein trocken Winzergenossenschaft Wolfenweiler	0,25 l	3,40
2014	Gutedel Badischer Landwein trocken Winzergenossenschaft Wolfenweiler	0,25 l	3,40
2015	Gutedel Qualitätswein trocken Weingut Hermann Dörflinger	0,25 l	4,20
2015	Riesling Qualitätswein trocken Klingelberger, Rammersweier	0,25 l	4,80
2015	Weissburgunder Qualitätswein trocken Weingut Bercher, Burkheim	0,25 l	5,20
2015	Grauburgunder Qualitätswein trocken Weingut Bercher, Burkheim	0,25 l	5,80
2015	Chardonny Kabinett trocken Winzergenossenschaft Ihringen	0,25 l	5,80
2014	Larrua trocken Bodegas Félix Lorenzo Cachazo, D.O. Rueda	0,25 l	6,20
2014	Grüner Silvaner Kabinett trocken Winklerberg, ökologisches Weingut Pix, Ihringer	0,25 l	6,20

ROSÉ

2015	Weißherbst halbtrocken Weingut Bercher, Burkheim	0,25 l	4,80
2014	Dominio Espinal Rosado Bodegas Castaño, Yecla, Spanien	0,25 l	5,20
2014	Côtes de Provence Château Font Freye, Frankreich	0,25 l	5,20

ROT

2015	Viñapeña Tempranillo Landwein trocken Spanien	0,25 l	3,40
2013	Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc, Frankreich	0,25 l	4,00
2012	Chianti Riserva La Colonata, Italien	0,25 l	4,20
2014	Spätburgunder trocken Winzergenossenschaft Wolfenweiler, Batzenberg	0,25 l	4,80
2014	Rioja Livor Tinto Bodegas Viña Ijalba, Spanien	0,25 l	6,20
2013	Côtes du Roussillon Villages Les Vignes de Bila-Haut, M. Chapoutier	0,25 l	6,40
2011	Navarra Tinto Crianza trocken Viña Orvalaiz, Spanien	0,25 l	7,40
2015	Merlot Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Wolfenweiler, Batzenberg	0,25 l	7,50
2012	Arroyo Tinto Roble Bodegas S. Arroyo, D.O. Ribera del Duero	0,25 l	7,70

SEKT

HENKELL Sekt Brut	0,75 l	18,00
Cremant de Loire Gratien & Meyer A.O.C. Brut	0,75 l	23,00

DIGESTIF

Ouzo 12	2 cl	3,00
Schladerer Kirschwasser	2 cl	3,50
Schladerer Williams-Birne	2 cl	3,50
Schladerer Mirabell	2 cl	3,50
Schladerer Himbeergeist	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	4,00
Brandy Veterano	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Whiskey Jim Beam	4 cl	5,50
Whiskey Jack Daniels	4 cl	6,00
Whiskey Bushmills 10 Years Single Malt	4 cl	6,50

Eine größere Auswahl an Whisk(e)ys erhalten Sie an der Restauranttheke.

SHOTS/LONGDRINKS

Saurer Joster	2 cl	2,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Sierra Tequila silver/reposado	2 cl	3,00
Sambuca Lagonda	2 cl	3,00
Baileys ^{4,7} on the rocks	4 cl	5,00
Ramazzotti on the rocks	4 cl	5,00
Schladerer Willi Tonic ^{3,8}	4 cl	6,00
Wodka Lemon ^{3,8}	4 cl	6,00
Wodka Mate ^{3,6,7}	4 cl	6,00
Wodka Red Bull ^{1,4,6,7}	4 cl	6,50
Moscow Mule Wodka, Ingwerlimonade und Limette	4 cl	6,00
Whiskey Jim Beam Cola ^{1,7}	4 cl	6,00
Whiskey Jack Daniels Cola ^{1,7}	4 cl	6,50
Gin & Tonic ^{3,8}	4 cl	6,00
Monkey 47 Gin & Tonic ^{3,8}	4 cl	9,00
Sierra Paloma Tequila mit Paloma Pink Grapefruit Lemonade	4 cl	6,00
Cuba Libre ^{1,7}	4 cl	6,00
Caipirinha	4 cl	6,50
Mojito	4 cl	6,50

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. und Bedienung.

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält eine Phenylalaninquelle

SALATE

Blattsalat ³	3,50
Kleiner bunter Salatteller ³	4,00
Großer bunter Salatteller ³	6,50
Bunter Salat ³ mit Käse und Schinken ^{1,2}	8,50
Bunter Salat ³ mit gebackenem Ziegenkäse und Feigensenf	9,50
Bunter Salat ³ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Sesam und Honig	9,80
Bunter Salat ³ mit Streifen vom Rumpsteak, Kräuterbutter und Kracherle	14,50
Bunter Salat ³ „Waldsee“ mit gebratener Lachsforelle und Zander an Kräuterpesto	14,50

Zu allen Salaten reichen wir Steinofenbaguette.

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Flädle oder Griesklößchen	4,00
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	4,50
Tomatencremesuppe	4,50
Champignoncremesuppe	4,50

Zu allen Suppen reichen wir Steinofenbaguette.

FLAMMKUCHEN

Speck ¹ und Zwiebeln	5,80
Hausgebeizter Lachs und Parmesan	7,50
Ziegenkäse, Rosmarin und Oliven	7,50
„Waldsee“ belegt mit frischen Zutaten der Saison	8,00
Sojarahm, Gemüsestreifen, Tomaten und Oliven ⁹ (vegan)	7,00
Apfel, Zimtucker und Calvados	6,50

FLEISCH

Gefüllte Kalbsbrust „badische Art“ auf Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle	12,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	13,50
Hähnchenbrust mit Ziegenkäse gratiniert auf Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln	15,50
Schweinesteak mit Champignonrahmsoße, hausgemachten Spätzle und Gemüse	16,50
Cordon bleu ^{1,2} vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln und Gemüse	16,80
Deutsches Färsen-Rumpsteak an Pfefferrahmsoße oder Kräuterbutter mit Pommes frites	19,50
Streifen vom deutschen Färsen-Rumpsteak auf Orecchiette, Tomatensahnesauce und Parmesan	20,80

FISCH

Filet von der Lachsforelle „Müllerin Art“ mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	14,00
Gebratene Zanderschnitte auf cremigem Lauchgemüse mit Basmatireis	16,50

VEGETARISCH/VEGAN

Vegane Tofu-Currywurst mit Pommes frites	7,50
Frisches Gemüse vom Markt mit Spiegelei und Rosmarinkartoffeln	10,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gemüse	10,50
Pfannkuchen mit frischen Champignons und Gemüse in Sahneseife mit Parmesan	10,80
Panierter Mozzarellakäse auf Tomatensoße mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	12,50

BURGER

Waldseeburger mit saftigem Rindfleisch (150 g), Bacon ¹ , Tomate, Zwiebel und Gurke ^{1,3}	8,50
Seitanburger (vegan) mit Tomate, Zwiebel und Gurke ^{1,3} an Wasabi-Sesam-Dip	8,50

Zu unseren Burgern servieren wir hausgemachte Kartoffelwedges.

RÖSTI

Spiegelei oder Kräuterquark	8,00
Gebratene Champignons und Tomaten mit Raclettekäse überbacken	12,00
Hausgebeizter Lachs und Sahnemeerrettich ³	12,50
Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße mit gebratener Banane	13,00
Geschmortes Rinderbäckle mit cremigem Lauchgemüse	13,50
Lachsforellenfilet mit Kräuterbutter und Gemüse garnitur	14,00
Schweinesteak mit Schinken ^{1,2} Tomate und Käse gratiniert	14,00
Schweinemedallions mit Speck ¹ und Röstzwiebel	14,50
Rumpsteak mit Meerrettichkruste ³ und Gemüse garnitur	17,50
Gebratene Gambas auf Blattspinat	18,50

Diese Gerichte werden auf frischen Röstkartoffeln serviert.

Zur Auswahl bieten wir auch Basmatireis oder feine Bandnudeln.

VESPER

Badischer Wurstsalat ^{1,2,3} mit Steinofenbaguette	7,50
Elsässer Wurstsalat ^{1,2,3} mit Steinofenbaguette	7,80
Portion Bratkartoffeln als Beilage	2,50
„Badisches Dreierlei“ Wurstsalat ^{1,2,3} Kräuterquark und Bratkartoffeln	10,00
Schwarzwälder Räucherschinken ¹ mit bunter Garnitur und Steinofenbaguette	8,50
Geräuchertes Forellenfilet an Sahnemeerrettich ³ mit Toast	9,00
Hausgebeizter Lachs an Salatgarnitur ³ mit Senf-Dillsoße und Toast	10,50
Portion paniertes Schweineschnitzel mit Steinofenbaguette	8,00
Portion paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat ³	10,00
Ungarische Gulaschsuppe in der Terrine mit Steinofenbaguette	6,50
Badische Kartoffelsuppe in der Terrine mit Steinofenbaguette	6,00
Warme Seele mit Käse und Tomate	4,80
Warme Seele mit Schinken ^{1,2} und Käse	5,50