

Speisekarte

gültig ab 02.05.2017

- Änderungen vorbehalten -

Vorspeisen

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterflädle
4,50 €

Lauch-Mangosüppchen mit Peperoni und Riesengarnele
5,60 €

Hausgemachte Soljanka
klein 4,20 €
groß 5,30 €

Knackiger Frühlingskräutersalat mit frischen Wildkräuter, Portulak und
Pinienkerne
an Ananas-Basilikummarinade
klein 5,20 €
groß 7,80 €

Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Olivenöl, Parmesanspänen und Rucola
9,80 €

Zu unseren Vorspeisen reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette

Für Allergiker: Hinweise zu enthaltenen Allergenen Stoffen der einzelnen Speisen erhalten
Sie in schriftlicher Form bei unserem Servicepersonal.

Hauptgerichte

Bunter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust oder Räucherlachs an
Ananas-Basilikummarinade dazu ofenfrisches Baguette
12,30 €

In Olivenöl geschwenkte Bärlauchravioli mit Cherrytomaten,
Parmesan und Ruccola
12,90 €

Hausgemachter Kartoffelrösti an Meerrettichsahne
und Räucherlachs, dazu kleine Salatbeilage
9,50 €

Gebratenes Welsfilet an Dillsoße, dazu Petersilienkartoffeln und
knackiges Gemüse
14,20 €

Westfälisches Bauernschnitzel vom Schwein mit knusprigen Speckstreifen,
Spiegelei und gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln
12,50 €

Geschmorter Hirschbraten an Preiselbeerjus mit Apfelrotkohl und Klößen
15,50 €

Zarte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Klößen
14,90 €

Gebratenes Rumpsteak dazu knackiges Gemüse, Rosmarinwedges
und Kräuterbutter
19,90 €

Dessertempfehlungen

- Schokoladentraum -
heißes Schokoladentörtchen, dazu
eine Kugel Vanilleeis und frische Himbeeren
5,20 €

Joghurt – Pannacotta an Erdbeersoße
und frische Früchte
4,60 €

Hausgemachtes Erdbeer – Pannacotta auf
mariniertem Erdbeer – Spargelsalat
6,50 €

Spargelessen in der Waldmeisterei

Vorspeisen

Spargelcremesüppchen dazu Baguette 5,20 €
Grüner Spargelsalat, dazu Rucola und Schafskäse und Baguette 6,90 €
Palatschinken gefüllt mit Spargel, Lachs und Kräuterfrischkäse 8,90 €

Hauptgericht

Kleine Portion weißer Stangenspargel,
dazu Petersilienkartoffeln und hausgemachte Sauce Hollandaise
11,90 €

Große Portion Stangenspargel,
dazu Petersilienkartoffeln und hausgemachte Sauce Hollandaise
14,50 €

Dazu zur Wahl:

Gebratenes Tilapiafilet 6,50 €
Kleines gebackenes Schweineschnitzel 5,00 €
Portion Kochschinken 3,00 €
Kleines gebratenes Rumpsteak 10,90 €

Unsere leichte Frühlingsempfehlung:

Weißer gebratener Stangenspargel mit Avocado – Krabben – Guacamole,
dazu Hähnchen – Satéspieße
16,50 €

Dessert

Hausgemachtes Erdbeer – Pannacotta auf mariniertem Erdbeer – Spargelsalat
6,50 €

Mittagstischempfehlungen
zusätzlich zu unserer Speisekarte
von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

02. Mai – 05. Mai 2017

Hausgemachte Hühnersuppe mit Fadennudeln 5,60 €
Paprikaschote dazu Reis 7,40 €
Milchreis mit Zucker und Zimt 4,80 €

9. Mai – 12. Mai 2017

Bouletten mit Letscho, dazu Pommes frites 7,20 €
2 Eier mit Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln 6,40 €
Grießbrei, dazu Sauerkirschen 4,80 €

16. Mai – 19. Mai 2017

Nudeln mit Tomatensoße und Jägerschnitzel 6,90 €
Gebratenes Fischfilet mit Remouladensoße und Salzkartoffeln 7,20 €
Quarkkeulchen mit Apfelmus 5,20 €

23. Mai – 24. Mai 2017 + 26. Mai 2017

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 5,40 €
Hühnerfrikassee mit Reis 6,50 €
Kaiserschmarrn mit Fruchtragout 5,60 €

Romantisches Candlelight Dinner in 5 Akten

Gruß aus der Küche

* * *

Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet
mariniert mit Olivenöl dazu gehobelter Parmesan und Ruccola

* * *

Suppe

Lauch-Mangosüppchen mit Peperoni und Riesengarnele

* * *

Hauptgang

Gebratenes Rumpsteak dazu
frisches Frühlingsgemüse, Rosmarinwedges und Kräuterbutter

Dessert

Dessertvariation a la Waldmeisterei

Menüpreis pro Person 35,00 €

ab 2 Personen auf Vorbestellung

