



WALDERDORFFS  
**A S T O R I A**  
RESTAURANT

### Spargelzeit

#### Vorspeise

**Hausgemachte Spargelcremesuppe  
Spargelstückchen | Schnittlauch** 9 €

#### Hauptgang

**Ein ½ Pfund frischer Spargel aus Deutschland  
Sauce Hollandaise | kleine Pariser Kartoffeln** 19€

#### dazu

**Luftgetrockneter Serrano Schinken** +8€

**Auf der Haut gebratenes Lachssteak** +11€

**Schnitzel Wiener Art in Butterschmalz gebraten** +9€

#### Hausgemachte Desserts zur Wahl

**Tiramisu Classico  
Mousse au Chocolat  
Crème Brûlée** je 8 €

QR Code  
Getränke  
Beverage



## **TAPAS zum zusammenstellen | to compile**

	€
<b>Marinierte schwarze und grüne Oliven</b> <i>MARINATED BLACK AND GREEN OLIVES</i>	4
<b>Serrano Schinken</b> <i>SERRANO HAM</i>	9
<b>Ziegenkäse gratiniert   Honig</b> <i>GOAT CHEESE WITH HONEY AU GRATIN</i>	6
<b>Humus   Granatapfel   Olivenöl</b> <i>HUMUS   POMEGRANATE   OLIVE OIL</i>	6
<b>Spanische Tortilla   Eier   Mozzarella</b> <i>SPANISH TORTILLA   EGG   MOZZARELLA</i>	7
<b>Pflaumen im Speckmantel</b> <i>BACON-WRAPPES PLUMS</i>	7
<b>Falafel Bällchen   Kräuter - Minzjoghurt</b> <i>FALAFEL BALLS WITH HERB-MINT-YOGHURT</i>	7
<b>Albondigas   hausgemachte Hackfleischbällchen   Tomatensauce</b> <i>ALBONDIGAS   HOMEMADE MEATBALLS   TOMATO SAUCE</i>	9
<b>Sherry Huhn am Spieß</b> <i>SHERRY ROASTED CHICKEN SKEWERS</i>	9
<b>Calamari fritti – frittierte Tintenfischringe   Zitrone   Remouladensauce</b>	8
<b>Gebratene Black Tiger Garnelen   Knoblauch-Pernod</b> <i>BLACK TIGER SHRIMPS IN GARLIC-PERNOD</i>	9
<b>Octopus Salat   Salsa</b> <i>OCTOPUS SALAD   SALSA</i>	11
<b>Patatas Bravas   Chimichurri Dip</b>	6
<b>Brotkörbchen   Aioli Dip</b> <i>BREAD BASKET   Aioli</i>	3

## HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

€

**VEGANES CURRY | WOK GEMÜSE | PAK CHOI | GERÄUCHERTER TOFU | BASMATI REIS** 18  
*VEGAN CURRY | WOK VEGETABLES | PAK CHOI | SMOKED TOFU | BASMATI RICE*

**SCHWARZE BELUGA LINSEN | GEBRATENES GEMÜSE | WILDER BROCOLI | ZITRONEN-KRÄUTERÖL** 18  
*BLACK BELUGA LENTILS | WILD BROCOLI | LEMON HERB OIL*

**ROTE BETE CARPACCIO | MINI MOZZARELLA | TRÜFFELÖL | POMMES FRITES** 17  
*BEETROOT CARPACCIO TRUFFLE OIL | MINI MOZZARELLA | FRENCH FRIES*

**RAVIOLI RICOTTA SPINACI | GETRÜFFELTE RAHMSAUCE** 19  
*RAVIOLI RICOTTA SPINACI | TRUFFLED CREAM SAUCE*

**RÖSTI RÄUCHERLACHS | knusprige Reibekuchen | norwegischer Lachs | Salatbeilage** 17  
*ROASTED SMOKED SALMON - CRISPY POTATO FRITTER | NORWEGIAN SALMON | SIDE SALAD*

**FISH N CHIPS – NORWEGISCHER KABELJAU PANIERT | POMMES FRITES | SAUCE TARTAR** 21  
*FISH N CHIPS – NORWEGIAN COD BREADED | FRENCH FRIES | TARTAR SAUCE*

**NORWEGISCHES LACHSFILET | OLIVEN KARTOFFELPÜREE | GLACIERTE BABYKAROTTEN** 25  
*NORWEGIAN SALMON FILLET | OLIVE MASHED POTATOES | GLAZED BABY CARROTS*

**RINDERCARPACCIO gehobelter PARMESAN | RUCOLA | OLIVENÖL | POMMES FRITES** 18  
*BEEF CARPACCIO PARMESAN | ARUGULA | OLIVE OIL | FRENCH FRIES*

**BOUCHÉE À LA REINE - Ragout von Geflügel, Kalb und Champignons auf Pastete | Pommes Frites** 21  
*BOUCHE A LA REINE - POULTRY AND VEAL RAGOUT ON PASTY | MUSHROOMS | FRENCH FRIES*

**SCHNITZEL WIENER ART | in Butterschmalz gebraten | Kartoffel-Gurkensalat** 18  
*WIENER SCHNITZEL - ROASTED IN BUTTER OIL | POTATO SALAD*  
*SCHNITZEL AUF WUNSCH MIT CHAMPIGNONGSAUCE* +2

**WALDERDORFFS PULLED BEEF BURGER 100% BEEF | POMMES FRITES** 17  
Brioche Bun | hausgemachte klassische Sauce | Cheddar | Salat | Tomate  
Brioche Bun | homemade classic sauce | Cheddar | Salad | Tomato

**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK CA. 250GR. | POMMES FRITES | GEBRATENE ZWIEBELN | CHIMICHURRI** 31  
*RUMPSTEAK | FRENCH FRIES | CHIMICHURRI | FRIED ONIONS*  
**SURF N TURF | STEAK + 5 SCAMPI | KNOBLAUCH | PERNOD** + 9

## SALATE

€

### **GROSSER SALAT WALDERDORFFS**

Blattsalate der Saison | bunte Rohkost | Tomaten | French Dressing  
Zu allen Salaten servieren wir Brot

14

- + marinierter gewürzter Tofu +6
- + gebratene Scampi Black Tiger +9
- + mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf Toast | 2 Scheiben +9
- + mariniertes Sherryhuhn | 3 Spieße +9

### **BIG SALAD WALDERDORFFS**

**SEASONAL LEAF SALAD | MIXED VEGETABLES | TOMATOES | FRENCH DRESSING**

14

- +MARINATED SPICED TOFU +6
- +SCAMPI BLACK TIGER +9
- + GOAT CHEESE AU GRATIN WITH HONEY ON TOAST | 2 SLICES +9
- + MARINATED SHERRY CHICKEN +9

### **BEILAGENSALAT**

SIDE SALAD

4,5

## SELFMADE DESSERT

**MOUSSE AU CHOCOLAT** von der Valrhona Schokolade

8

**CRÈME BRULÉE** | TONKABOHNE

8

**TIRAMISU**

8

**ESPRESSO DOLCE** – Espresso mit kleinem Dessert

6

**ESPRESSO PAPA** – Espresso mit kleinem Grappa

7

## KUCHEN | CAKES

**Mandel-Bienenstich**

GATEAU AUX PIQUES D'ABEILLES AUX AMADES – BEE STING CAKE

4

**KÄSEKUCHEN**

TARTE AU FROMAGE - CHEESE CAKE

4

**APFELKUCHEN mit Butterstreusel**

TARTE AUX POMMES GARNIE - TOPPED APPLE PIE

4

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Service