

GASTRONOMIE AM DOM



WALDERDORFFS

Küche 12h - 15h | 18h - 22:00h

WOCHENANGEBOT

€

Vorspeise

Melonenkaltschale

Geeistes Melonensüppchen | Croûtons

Hauptgang

Getrübete Grantortellini

Pasta mit Steinpilzfüllung | in getrübeter Butter geschwenkt | Parmesan

als Menü

19

Vorspeise

Kleiner Caesar

Romana Salat | Kirschtomaten | körniger Senf | Croûtons

Hauptgang

Aragosta

Linguine | kanadischer Hummer | Curry-Kokosnuss

als Menü

26

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS INNERHALB DER MENÜS NICHT GETAUSCHT WERDEN KANN. VIELEN DANK.

QR Code
Getränke
Beverages



HAUPTSPEISEN | PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

€

VEGANER HUMUS – GEBACKENES GEMÜSE | KICHERERBSENMUS | SÜSSKARTOFFEL
VEGETALIEN HUMUS | LEGUMES AU FOUR PATATAS DOUCES
VEGAN HUMUS | BAKED VEGETABLES | SWEET POTATOES

14

ROTE BETE CARPACCIO | BURRATA | TRÜFFELÖL | POMMES FRITES
CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGES | BURRATA | FRITES
BEETROOT CARPACCIO | BURRATA | FRENCH FRIES

14

RINDERCARPACCIO gehobelter PARMESAN | RUCOLA | OLIVENÖL | POMMES FRITES
CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN | ROQUETTE | HUILE D'OLIVE | FRITES
BEEF CARPACCIO PARMESAN | ARUGULA | OLIVE OIL | FRENCHFRIES

15

PASTA LINGUINE – FRISCHE PFIFFERLINGE | KRÄUTERRAHM
PATES LINGUINE | GIROLLES FRAICHES | CREME AUX HERBES
PASTA LINGUIE | FRESH CHANTERELLES | HERB CREAM

18

BOUCHÉE À LA REINE

Ragout von Geflügel und Kalb auf Pastete | Pommes Frites oder Salat
BOUCHEE A LA REINE – DE VEAU ET DE VOLAILLE SUR PATÉ | POMMES FRITES OU SALADE
BOUCHE A LA REINE - POULTRY AND VEAL RAGOUT ON PASTY | FRENCH FRIES OR SALAD

19

WALDERDORFFS PULLED BEEF BURGER 100% BEEF | SÜSSKARTOFFEL POMMES
Brioche Bun | hausgemachte klassische Sauce | Cheddar | Salat | Tomate
Pain Brioche | Sauce classique Maison | Cheddar | Tomate
Brioche Bun | homemade classic sauce | Cheddar | Salad | Tomato

16

SCHNITZEL WIENER ART

in Butterschmalz gebraten | Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren
ESCALOPE DE PORC - SAUTEE AU BEURRE | SALADE DE POMMES DE TERRE | CANNEBERGES
WIENER SCHNITZEL - ROASTED IN BUTTER OIL | POTATO SALAD | CRANBERRIES

17

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

29

+ 9

HAUPTSPEISEN | PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

€

RÖSTI RÄUCHERLACHS

16

knusprige Reibekuchen | norwegischer Lachs | Salatbeilage

RÖSTI SAUMON FUMÉ - GALETTES DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES | SAUMON NORVEGIEN | SALADE
ROASTED SMOKED SALMON - CRISPY POTATO FRITTER | NORWEGIAN SALMON | SIDE SALAD

AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSSTEAK | KARTOFFELSALAT

19

PAVÉ DE SAUMON FRIT SUR LA PEAU | SALADE DE POMMES DE TERRE
SALMON STEAK FRIED ON THE SKIN | POTATO SALAD

GROSSER SALAT WALDERDORFFS

12

Blattsalate der Saison | bunte Rohkost | Tomaten | French Dressing

Zu allen Salaten servieren wir Brot

- + marinierter gewürzter Tofu +6
- + kross gebratene Hähnchenbruststreifen +7
- + gebratene Scampi Black Tiger +9
- + gebratener Octopus +9
- + mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf Toast | 2 Scheiben +8

SALADES DE FEUILLES DE SAISON | CRUDITES COLOREES | TOMATES | VINAIGRETTE FRANÇAISE

12

- + TOFU EPICE MARINE +6
- + LANIERES DE POITRINE DE POULET FRITES CROUSTILLANTES +7
- + SCAMPI BLACK TIGER +9
- + POULPE FRITE +9
- + FROMAGE DE CHEVRE GRATINE SUR TOAST AU MIEL | 2 TRANCHES +8

BIG SALAD WALDERDORFFS - SEASONAL LEAF SALAD |

COLOURFUL RAW FRUIT AND VEGETABLES | TOMATOES | FRENCH DRESSING

12

- + MARINATED SPICED TOFU +6
- + CRUSTY ROASTED CHICKEN BREAST STRIPS +7
- + SCAMPI BLACK TIGER +9
- + FRIED OCTOPUS +9
- + GOAT'S CHEESE AU GRATIN WITH HONEY ON TOAST | 2 SLICES +8

BEILAGENSALAT

5

SIDE SALAD

SELF-MADE DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

7

PANNA COTTA

7

TIRAMISU

7

KUCHEN | GATEAU | CAKES

BLECHKUCHEN

3

GATEAU EN TRANCHES - TRAYBAKE

KÄSEKUCHEN

3

TARTE AU FROMAGE - CHEESE CAKE

GEDECKTER APFELKUCHEN

3

TARTE AUX POMMES GARNIE - TOPPED APPLE PIE