

GASTRONOMIE AM DOM



WALDERDORFFS

Küche 12h - 15h | 18h - 22:00h

WOCHENANGEBOT

€

Vorspeise

Caprese

Bunte Tomaten | Mozzarella | Basilikum | Balsamico | Olivenöl

Hauptgang

Pasta Verdure

Linguine | Brokkoli | Pinienkerne | Parmesan

als Menü

19

Vorspeise

Vitello Tonnato

Kalb | Thunfischcreme | Kapern

Hauptgang

Scaloppina Funghi

Paniertes Schweineschnitzel | Pfifferlinge a la Creme | Pommes Frites

Als Menü

26

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

QR Code
Getränke
Beverages



TAPAS zum zusammenstellen | AMUSE-BOUCHE | TAPAS TO COMPILE €

Marinierte schwarze und grüne Oliven 4
OLIVES VERTS ET NOIRS MARINEES
MARINATED BLACK AND GREEN OLIVES

Manchego Käse 7
FROMAGE MANCHEGO
MANCHEGO CHEESE

Serrano Schinken 9
JAMBON SERRANO
SERRANO HAM

Albondigas | hausgemachte Rindfleischhackbällchen | Tomatensauce 9
ABONDIGAS | BOULETTES DE BŒUF MAISON | SAUCE TOMATE
ALBONDIGAS | HOMEMADE BEEF MEATBALLS | TOMATO SAUCE

Spanische Tortilla | Eier | Mozzarella 7
TORTILLA | DES OEUFS | MOZZARELLA
SPANISH TORTILLA | EGG | MOZZARELLA

Pflaumen im Speckmantel 6
PRUNES ENVELOPPEES DE BACON
BACON-WRAPPES PLUMS

Falafel Bällchen | Kräuter - Minzjoghurt 6
BOULETTES DE FALAFEL AU YAOURT AUX HERBES ET A LA MENTHE
FALAFEL BALLS WITH HERB-MINT-YOGHURT

Eingelegte Champignons | Kräuter | Knoblauch 5
CHAMPIGNONS MARINES AUX HERBES ET A L'AIL
PICKLED MUSHROOMS WITH HERBS AND GARLIC

Anchovis | Olivenöl | Kräuter 7
ANCHOVIS | HUILE D'OLIVE | HERBES
ANCHOVIES | OLIVE OIL | HERBS

Gebratene Black Tiger Garnelen | Knoblauch-Pernod 9
CREVETTES SAUTEES AU PERNOD A L'AIL
BLACK TIGER SHRIMPS IN GARLIC-PERNOD

Sherry Huhn am Spieß 8
POULETS SHERRY EN BROCHETTE
SHERRY ROASTED CHICKEN SKEWERS

Ziegenkäse gratiniert | Honig 5
FROMAGE DE CHEVRE AU MIEL GRATINE
GOAT CHEESE WITH HONEY AU GRATIN

Octopus Salat | Salsa 9
SALADE DE POULPE | SALSA
OCTOPUS SALAD | SALSA

Patatas Bravas | Aioli Dip 6

Brotkörbchen | Aioli Dip 3
CORBEILLE À PAIN | Aioli
BREAD BASKET | Aioli

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 | FRENCH FRIES

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 - SAUTÉE AU BEURRE | SALADE DE POMMES DE TERRE | CANNEBERGES
WIENER SCHNITZEL - ROASTED IN BUTTER OIL | POTATO SALAD | CRANBERRIES

17

RUMPSTEAK BLOCKHOUSE CA 230 GR | POMMES FRITES | CHIMICHURRI

RUMPSTEAK | FRITES | CHIMICHURRI
RUMPSTEAK | FRENCH FRIES | CHIMICHURRI

28

SURF N TURF | STEAK + 5 SCAMPI | KNOBLAUCH | PERNOD

+ 9

COTES DE BOEUF für 2

70

Rinderkotelette

Kartoffeln | Radieschen | Chimichurri – ca. 1100gr.-Zubereitung 30 Minuten

COTES DE BOEUF POUR 2 - POMMES DE TERRE | RADIS | CHIMICHURRI - 1100GR. - PREPARATION 30 MINUTES
COTES DE BOEUF FOR 2 – POTATOES | RADISH | CHIMICHURRI - 1100 GRAMS, PREPARATION TIME 30 MINUTES

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