



WALDERDORFFS

SPEISEKARTE

KÜCHENZEITEN

12H – 15.00H

18H – 22.00H

BITTE BEACHTEN SIE UNSERE
ZUSATZANGEBOTE AUF DEN TAFELN

Getränkekarte



RESTAURANT × BISTRO × CLUB

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

SERRANO SCHINKEN 9

JAMBON DE SERRANO
SERRANO HAM

SPANISCHE TORTILLA | EIER | MOZZARELLA 7

TORTILLA ESPAGNOLE AVEC DES ŒUF ET DE LA MOZZARELLA
SPANISH TORTILLA | EGG | MOZZARELLA

ZIEGENKÄSE GRATINIERT | HONIG 5

FROMAGE DE CHEVRE AU MIEL GRATINE
GOAT CHEESE WITH HONEY AU GRATIN

PFLAUMEN IM SPECKMANTEL 6

PRUNEAU SOUS UN MANTEAU DE BACON
BACON-WRAPPES PLUMS

FALAFEL BÄLLCHEN | KRÄUTER - MINZJOGHURT 6

BOULETTES DE FARFALE AUX HERBES ET YAOURT À LA MENTHE
FALAFEL BALLS WITH HERB-MINT-YOGHURT



TAPAS ZUM ZUSAMMENSTELLEN

AMUSE - BOUCHE | TAPAS TO COMPILE

ALBONDIGAS | HAUSGEMACHTE HACKFLEISCHBÄLLCHEN | TOMATENSAUCE 9

ALBONDIGAS | BOULETTES DE VIANDE HACHÉES FAIT MAISON | SAUCE TOMATE

ALBONDIGAS | HOMEMADE MEATBALLS | TOMATO SAUCE

SHERRY HUHN AM SPIESS 8

BROCHETTE DE POULET SHERRY

SHERRY ROASTED CHICKEN SKEWERS

CALAMARI FRITTI – FRITTIERTE TINTENFISCHRINGE ZITRONE | REMOULADENSAUCE 8

GEBRATENE BLACK TIGER GARNELEN KNOBLAUCH-PERNOD 9

CREVETTES SAUTEES AU PERNOD A L'AIL

BLACK TIGER SHRIMPS IN GARLIC-PERNOD

OCTOPUS SALAT | SALSA 9

SALADE DE POULPE | SALSA

OCTOPUS SALAD | SALSA

PATATAS BRAVAS | AIOLI DIP | GROBES MEERSALZ 6

BROTKÖRBCHE | AIOLI DIP 3

CORBEILLE À PAIN | AIOLE

BREAD BASKET | AIOLI

PORTION KETCHUP - MAYONNAISE 0,30 €

Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe liegt an der Theke aus.



HAUPTSPEISEN

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

VEGANES CURRY

18

WOK GEMÜSE | PAK CHOI | GERÄUCHERTER TOFU | BASMATI REIS

CURRY VÉGÉTARIEN | LÉGUMES CUIT AU WOK | TOFU FUMÉE | RIZ BASMATI

VEGAN CURRY | WOK VEGETABLES | PAK CHOI | SMOKED TOFU | RICE

ROTE BETE CARPACCIO

16

MINI MOZZARELLA | TRÜFFELÖL | POMMES FRITES

CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGES |

HUILE DE TRUFFLE | MINI MOZZARELLA | FRITES

BEETROOT CARPACCIO | TRUFFLE OIL |

MINI MOZZARELLA | FRENCH FRIES

RAVIOLI RICOTTA SPINACI

19

GETRÜFFELTE RAHMSAUCE

RAVIOLI RICOTTA SPINACI | SAUCE CREME AU TRUFFES

RAVIOLI RICOTTA SPINACI | TRUFFLED CREAM SAUCE

RÖSTI RÄUCHERLACHS

17

KNUSPRIGE REIBEKUCHEN | NORWEGISCHER LACHS | SALATBEILAGE

SAUMON NORVÉGIEN FUMÉE | GALETTE DE POMME DE TERRE | SALADE

ROASTED SMOKED SALMON - CRISPY POTATO FRITTER |

NORWEGIAN SALMON | SIDE SALAD

FISH N CHIPS

19

NORWEGISCHER KABELJAU PANIERT | POMMES FRITES | SAUCE TARTAR

FISH N CHIPS - CABILLAUD NORVÉGIEN PANÉ | FRITES | SAUCE TARTARE

FISH N CHIPS - NORWEGIAN COD BREADED | FRENCH FRIES | TARTAR SAUCE

AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSSTEAK

22

KARTOFFELSALAT

PAVÉ DE SAUMON FRIT SUR LA PEAU | SALADE DE POMMES DE TERRE

SALMON STEAK FRIED ON THE SKIN | POTATO SALAD



HAUPTSPEISEN

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

BOUCHÉE A LA REINE

20

RAGOUT VON GEFLÜGEL UND KALB AUF PASTETE | POMMES FRITES

BOUCHÉE A LA REINE | RAGOUT DE VEAU ET DE VOLAILLE
SUR UNE CROUTE À LA PÂTE FEUILLETÉ

BOUCHÉE A LA REINE | POULTRY AND VEAL RAGOUT ON PASTY |
FRENCH FRIES

SCHNITZEL WIENER ART IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN

17

KARTOFFEL-GURKENSALAT | PREISELBEEREN

ESCALOPE DE PORC - SAUTÉE AU BEURRE |
SALADE DE POMMES DE TERRE | CANNEBERGES

WIENER SCHNITZEL - ROASTED IN BUTTER OIL |
POTATO SALAD | CRANBERRIES

SCHNITZEL AUF WUNSCH MIT CHAMPIGNONGSAUCE

+2

WALDERDORFFS PULLED BEEF BURGER 100% BEEF

16

POMMES FRITES | BRIOCHE BUN | CHEDDAR | SALAT |

HAUSGEMACHTE KLASSISCHE SAUCE | TOMATE

FRITES | PAIN BRIOCHE | SAUCE CLASSIQUE MAISON |
CHEDDAR | SALADE | TOMATE

FRENCH FRIES | BRIOCHE BUN | HOMEMADE CLASSIC SAUCE |
CHEDDAR | SALAD | TOMATO

VEGETARIAN VERSION | FALAFEL PATTY

14

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK CA. 250GR.

29

POMMES | GEBRATENE ZWIEBELN | CHIMICHURRI

RUMPSTEAK | FRITES | CHIMICHURRI | OIGNONS FRITS

RUMPSTEAK | FRENCH FRIES | CHIMICHURRI | FRIED ONIONS

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

+ 9

Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe liegt an der Theke aus.



SALAT

SALADE | SALAT

GROSSER SALAT WALDERDORFFS

13

BLATTSALATE DER SAISON | BUNTE ROHKOST |
EISBERG | TOMATEN | FRENCH DRESSING

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

BIG SALAD WALDERDORFFS – SEASONAL LEAF SALAD |
COLOURFUL RAW FRUIT AND VEGETABLES | TOMATOES | FRENCH DRESSING

+ MARINierter GEWÜRZTER TOFU

+6

+ TOFU EPICE MARINE

+ MARINATED SPICED TOFU

+ GEBRATENE SCAMPI BLACK TIGER

+9

+ SCAMPI BLACK TIGER

+ SCAMPI BLACK TIGER

+ MIT HONIG GRATINierter ZIEGENKÄSE AUF TOAST | 2 SCHEIBEN

+8

+ FROMAGE DE CHEVRE GRATINE SUR TOAST AU MIEL | 2 TRANCHES

+ GOAT'S CHEESE AU GRATIN WITH HONEY ON TOAST | 2 SLICES

ZU ALLEN SALATEN SERVIEREN WIR BROT

BEILAGENSALAT

5

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT
SIDE SALAD



SELF-MADE DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER VALHRONA SCHOKOLADE	7
TIRAMISU CLASSICO	7
ESPRESSO DOLCE – ESPRESSO MIT KLEINEM DESSERT	5

KUCHEN GATEAU | CAKES

MANDEL-BIENENSTICH	3
NID D'ABEILLE AUX AMANDE BEE STING CAKE	
KÄSEKUCHEN	3
TARTE AU FROMAGE CHEESE CAKE	
APFELKUCHEN MIT BUTTERSTREUSEL	3
TARTE AUX POMMES CRUMBLE TOPPED APPLE PIE	

KÜCHENZEITEN 12H – 15.00H & 18H – 22.00H

Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe liegt an der Theke aus.





Getränkekarte



WALDERDORFFS

Am Domfreihof 1a · 54290 Trier
www.walderdorffs.de

