

GASTRONOMIE AM DOM



WALDERDORFFS

Küche 12h - 15h | 18h – 22h

WOCHENANGEBOT

€

Vorspeise

Gegrillte Wassermelone
Feta | Croûtons | Salatbett

Hauptgang

Linguine al Genovese
Kirschtomaten | Parmesan | Basilikum | hausgemachtes Pesto

als Menü

19

Vorspeise

Frische Papaya
Serranoschinken | Trüffel

Hauptgang

Stroganoff von Kalb und Huhn
Basmati Duftreis | Rote Bete | Essiggurke | Kräuterrahm

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 KICHERERBSENEMUS SÜSSKARTOFFEL VEGETALIEN HUMUS LEGUMES AU FOUR PATATAS DOUCES VEGAN HUMUS BAKED VEGETABLES SWEET POTATOES	14
ROTE BETE CARPACCIO Mozzarella TRÜFFELÖL POMMES FRITES CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGES MOZZARELLA FRITES BEETROOT CARPACCIO MOZZARELLA FRENCH FRIES	14
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
RÖSTI RÄUCHERLACHS 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	16
AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSSTEAK KARTOFFELSALAT PAVÉ DE SAUMON FRIT SUR LA PEAU SALADE DE POMMES DE TERRE SALMON STEAK FRIED ON THE SKIN POTATO SALAD	19
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
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
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
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

SALATVARIATIONEN

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		
<u>SELF-MADE DESSERT</u>		
MOUSSE AU CHOCOLAT		7
PANNA COTTA		7
TIRAMISU		7
<u>KUCHEN GATEAU CAKES</u>		
BLECHKUCHEN		3
GATEAU EN TRANCHES - TRAYBAKE		
KÄSEKUCHEN		3
TARTE AU FROMAGE - CHEESE CAKE		
GEDECKTER APFELKUCHEN		3
TARTE AUX POMMES GARNIE - TOPPED APPLE PIE		