

GASTRONOMIE AM DOM



WALDERDORFFS

Dinner-Abendkarte Küche 18h - 22:00h

APERITIV

PISCO SOUR

Pisco | Eiweiss | Frische Limette | Rohrzuckersirup

€

8

NEGRONI SABGLIATO

Campari | Roter Wermut | Winzersekt

8

COSMOPOLITAN

Cointreau | Tanqueray Gin | Limettensaft | Cranberrysaft

8

WHISKY SOUR 2.0

Zitronensaft | Rohrzuckersirup | Cherry Heering | Himbeerkonfitüre

9

NUTTY ESPRESSO MARTINI

Espresso | Kahlua | Vodka | Haselnusslikör

9

SPARKLING RASBEERY ALKOHOLFREI

Cranberrysaft | Himbeere | Limette | Vanille | Spicy Giger Ale

8

Unser wechselndes WOCHENANGEBOT

Spargelcremesuppe | Croûtons

8

250g Spargel | hausgemachte Sauce Hollandaise | Pariser Kartoffeln

19

mit Schnitzel "Wiener Art"

24

mit norwegischem Lachssteak

28

Vegetarische Spinatlasagne

Spinat | Tomatensugo | Mozzarella | kleiner Salat

15

Rumpsteak Black Angus – Blockhouse

Patatas Bravas | Gemüse | Chimichurri

26

QR Code
Getränke
Beverages



Küche 12h - 15h | 18h - 22:00h

VORSPEISEN | ENTREE | STARTERS

ROTE BETE CARPACCIO | BURRATA

CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGES | BURRATA
BEETROOT CARPACCIO | BURRATA

€

14

RINDERCARPACCIO gehobelter PARMESAN | RUCOLA | OLIVENÖL | TOMATE | ZITRONE

CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN | ROQUETTE | HUILE D'OLIVE | TOMATE | CITRON
BEEF CARPACCIO SHAVED PARMESAN/ARUGULA | OLIVE OIL | TOMATOES | CITRON

15

PRALINE VOM ZIEGENKÄSE | PISTAZIEN

CHEVRE PRALINE | PISTACHE
GOAT CHEESE | PISTACHIO PRALINE

14

CEVICHE VON DER DORADE | KNUSPRIGER MAIS

CEVICHE DE DAURADE | CROUSTILLANT DE MAÏS
GILT HEAD SEABREAM | CRISPY CORN CEVICHE

15

WEICHGEKOCHTES FRITTIERTES EI | GEMÜSERAGOUT

ŒUF MOLLET | RAGOUT DE LEGUMES
SOFT BOILED FRIED EGG | VEGETABLE RAGOUT

11

TRIERER SALAT: Käse | Trauben | gesalzene, gewürzte und karamellierte Cashewkerne

SALADE DE TREVES : FROMAGE | RAISINS | NOIX DE CAJOU SALEES, ASSAISONNEES ET CARAMELISEES
TRIER SALAD – CHEESE | GRAPES | SALTED, SPICED AND CARAMALIZED CASHEWS

9

DOPPELTE RINDERKRAFTBRÜHE | MAULTASCHEN

DOUBLE BOUILLON DE BŒUF | RAVIOLIS SOUABES
DOUBLE BEEF BROTH | PASTA SQUARES FILLED WITH MEAT

9

<u>HAUPTSPEISEN PLATS PRINCIPAUX MAIN DISHES</u>	€
KNUSPRIG GEBRATENES STEAK VOM BROT	13
Scheiben vom Semmelknödel Champignonsauce Beilagen Salat CROUSTILLANT-TRANCHES DE BOULETTE DE PAIN SAUCE AUX CHAMPIGNONS SALADE CRISPY ROASTED STEAK WITH BREAD - SLICED BREAD DUMPLINGS MUSHROOM SAUCE SIDE SALAD	
FEINES LETSCHO - Schmorgericht von Paprika, Tomaten, Zwiebeln Pariser Kartoffeln Zuckerbohnen	14
LETSCHO - MIJOTE DE POIVRONS, TOMATES, OIGNONS POMMES DE TERRE PARISIENNES ARICOTS DELICATE LETCHO - PEPPERS, TOMATOES, ONION STEWS PARISIAN POTATOES SUGAR BEANS	
BOUCHÉE À LA REINE	19
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	
SCHNITZEL WIENER ART	17
in Butterschmalz gebraten Kartoffelsalat Lauchmajonnaise ESCALOPE DE PORC - SAUTEE AU BEURRE SALADE DE POMMES DE TERRE MAYONNAISE AUX POIREAUX WIENER SCHNITZEL - ROASTED IN BUTTER OIL POTATO SALAD LEEK MAYONNAISE	
OMAS GEHEIMNIS	19
Lang gekochter Tafelspitz Pariser Kartoffeln Möhren, Zwiebeln, Lauch Meerrettichsauce SECRÉT DE GRANDMÈRE - BŒUF BOUILLI POMMES DE TERRE PARISIENNES OIGNON POIREAU SAUCE RAIFORT GRANDMAS SECRET - LONG BOILED FILLET PARISIAN POTATOS CARROTS ONIONS LEEK HORSERADISH SAUCE	
DICKES DING	17
Hausgemachte Frikadelle von Kalb und Schwein Brexit Erbsen Minze Püree Kartoffel BOULETTE DE VIANDE DE VEAU ET DE PORC MAISON PUREE DE POIS BREXIT MENTHE PATATE FAT THING - HOMEMADE VEAL AND PORK MEATBALL BREXIT PEAS MINT PURÉE POTATO	
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 SALADE	
TUNA STEAK SASHIMI QUALITÄT	26
kurzgebraten/schwarzer Reis Tagesgemüse STEAK DE THON POELE DE QUALITÉ SASHIMI -RIZ NOIR LEGUMES DU JOUR TUNA STEAK SASHIMI QUALITY - SHORT ROASTED BLACK RICE/DAILY VEGETABLES	
LANG GESCHMORTES RINDERBÄCKCHEN	22
gebratenes Brotsteak Gemüse JOUÉ DE BŒUF LONGUE CUISSON - STEAK DE PAIN FRIT EGUMES LONG STEWED BEEF CHEEKS - ROASTED BREAD STEAK VEGETABLES	
COTES DE BOEUF für 2	70
Rinderkotelette Kartoffeln Radieschen Chimichurri - 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	

GROSSER SALAT WALDERDORFFS	12
Blattsalate der Saison bunte Rohkost Zwiebeln Tomaten French Dressing Zu allen Salaten servieren wir Brot	
+ marinierter gewürzter Tofu	+6
+ kross gebratene Hähnchenbruststreifen	+7
+ Scampi/Krabben/Mango	+8
+ hausgemachter Fleischsalat	+8
SALADES DE FEUILLES DE SAISON CRUDITES COLOREES OIGNONS TOMATES VINAIGRETTE FRANÇAISE	
+ TOFU EPICE MARINE	+6
+ LANIERES DE POITRINE DE POULET FRITES CROUSTILLANTES	+7
+ SCAMPIS/CREVETTES/MANGUE	+8
+ SALADE DE VIANDE MAISON	+8
<i>BIG SALAD WALDERDORFFS - SEASONAL LEAF SALAD/COLOURFUL RAW FRUIT AND VEGETABLES ONIONS TOMATOES FRENCH DRESSING</i>	
+ <i>MARINATED SPICED TOFU</i>	+6
+ <i>CRUSTY ROASTED CHICKEN BREAST STRIPS</i>	+7
+ <i>SCAMPI/CRABS/MANGO FRUIT</i>	+8
+ <i>HOMEMADE MEAT SALAD</i>	+8
BEILAGENSALAT	5
SALADE D'ACCOMPAGNEMENT SIDE SALAD	
<u>TAPAS zum zusammenstellen AMUSE-BOUCHE TAPAS TO COMPILE</u>	
Marinierte schwarze und grüne Oliven	4
OLIVES VERTS ET NOIRS MARINEES MARINATED BLACK AND GREEN OLIVES	
Manchego Käse	6
FROMAGE MANCHEGO MANCHEGO CHEESE	
Pata Negra Schinken	9
JAMBON PATA NEGRA PATA NEGRA HAM	
Cameron Cocktail – Scampi Nordseekrabben Mango/Cocktailsauce	8
COCKTAIL CAMERON – SCAMPI CREVETTES DE LA MER DU NORD MANGUE SAUCE COCKTAIL CAMERON COCKTAIL – SCAMPI NORTH SEA CRAB MANGO FRUIT COCKTAIL SAUCE	
Sal de Carne - hausgemachter Fleischsalat	8
SAL DE CARNE - SALADE DE VIANDE MAISON SAL DE CARNE – HOMEMADE MEAT SALAD	
Tomatenbrot	5
PAIN TOMATE TOMATO BREAD	
Patatas Bravas	6
Brotkörbchen mit Aioli	3

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN im Gläschen

€

DESSERTS MAISON EN VERRE

HOMEMADE DESSERTS IN A GLASS

Mousse au Chocolat | Schokocrumble

7

Panna Cotta | Mango Sauce

7

Tiramisu | Caramel

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