




Suppen & Vorspeisen

Rinder-Kraft-Brühe mit Einlage	C, L	€ 9,30	
Wild-Kräuter-Süppchen		€ 8,50	
Bruscetta 3 Scheiben Baguette ^A Tomaten- Basilikum Rucola-Salat		€ 10,90	
Großer Waldquartier Jahreszeitensalat ^{G,I} wahlweise		€ 14,50	
Rinderfiletstreifen		€ 9,50	
Geflügelstreifen		€ 6,50	
Riesengarnelen		€ 8,90	
Kartoffel-Püfferchen ^{a,c,g} (2 Stück)		€ 15,50	
mit Tomaten Ziegenkäse ^L aus Fuchtorf vom Ziegenhof Ströhn			

Pasta

Ravioli	€ 27,90
gefüllt mit Bärlauch gefüllt	

Vegetarisch

Bärlauch-Risotto ^{G,L}	€ 19,50	
Walnuss Rucola		
wahlweise mit gebratenem Lammfilet	€ 24,50	
Hausgemachte Kartoffelgnocchi	€ 26,50	
gefüllt mit Steinpilzen Rahm ^{G,C,A}		
Veganes Kichererbsen-Curry ^{I,G}	€ 22,90	
Blumenkohl Kokosmilch		



Fleisch & Fisch

Waldquartier Grillpfanne ^L	€ 28,90
Rind Schwein Landhahn Gemüseallerlei Speck & Zwiebeln Bratkartoffeln	
„Waldquartier-Schnitzel“	€ 22,00
Bratkartoffeln ^{A, C} Speck & Zwiebeln gem Salat ^I Preiselbeeren	
Involtini vom Landhan ^{G, A, I, L}	€ 26,90
Bärlauch Rahmgemüse Pasta	
Waldquartier Burger ^A	€ 19,90
saftig gegrilltes Rindfleisch ^{A, C, J} Pommes frites Bacon ^L Pflücksalate Tomate Gurke ^M Kräuter-Mayonnaise ^{C, G}	
Lammrücken unter der Kräuter-Kruste	€ 38,50
Bohnen-Bündchen Gratin-Kartoffeln	
200 g Rumpsteak „Kräuterbutter“	€ 30,50
Bratkartoffeln ^{A, C} Salat ^I	
Kalbsleber „ Berliner “	
Kartoffelpüree geschmorte Äpfel Zwiebeln	€ 28,50
Zanderfilet im Schinkenmantel ^L	€ 27,90
Kartoffelstampf ^G gerahmter Kohlrabi	
Lachs-Ragout ^{C, D, G}	€ 32,50
Grüner Spargel ^G Zuckerschote Pasta	
Osso Bucco ^{I, G}	€ 34,90
Wurzel-Gemüse Bärlauchstampf Gremolata	
Ganze Scholle „Finkenwerder“ ^{L, I}	€ 31,50
Speck & Zwiebeln geschmolzen Gurkensalat Kartoffeln	



Dessert

Crèmebrûlée ^G	€ 8,50
Von der Tonkabohne mit frischen Früchten	
Hausgemachte -Tarte ^{A,C,G}	€ 7,50
Mürbteig Beeren	
Tartufo Nociola ^{C,G}	€ 9,50
Fruchtmark Florentiner	
Schokoladen-Souffle	€ 10,50
Soufflé ^{A,C,G} mit flüssigem Kern Vanille-Eis ^{A,G,H} frische Früchte	
Waldmeister Panna-Cotta	€ 9,50
Beerenterrine	
Erdbeer-Tiramisu ^{A,C,G}	€ 8,90
Fruchtmark Obst	
Kaffeedessert des Tages	€ 7,50
wahlweise mit einer Tasse Café Crème, Espresso oder Cappuccino	

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Nitritpökelsalz | 4 mit Antioxidationsmittel |
5 mit Geschmacksverstärker | 6 geschwefelt | 7 geschwärzt | 8 mit Phosphat | 9 mit Milcheiweiß
10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig |
12 mit Süßungsmittel(n) | 13 enthält eine Phenylalaninquelle | 14 gewachst | 15 mit Taurin |
16 enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt

Allergengruppe sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse Beispielhaft enthalten in:

A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder
B Krebstiere Garnelen, Krabbenmehl
C: Eier Flüssigei, Eigelb
D: Fisch Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar
E: Erdnüsse Erdnussbutter, Erdnusscreme
F: Soja Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu
G: Milch incl Milchzucker Butter, Joghurt, Sahne, Käse
H: Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse) Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
I: Sellerie Gewürzmischungen, Brühen
J: Senf Senfkörner, Gewürze
K: Sesamsamen Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
L: Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
M: Lupinen Lupinenkerne, Lupinenmehl
N: Weichtiere Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

Hinweis in eigener Sache:

Da in unserer Küche auch mit Mehl gearbeitet wird, weisen wir darauf hin, dass wir eine Kreuzkontamination durch Mehlstaub (a Gluten) nicht ausschließen können.

