

Suppen & Vorspeisen

Tomaten-Karotten-Creme ^{C, L} mit gebackenem Sellerie	€ 9,30	
Wild-Kräuter-Süppchen	€ 8,50	
Crostini 3 Scheiben Baguette ^A Waldpilze 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) mit Lachs ^D oder Schnippelschinken ^L Schmand ^G	€ 14,50	

Pasta

Panzerotti gefüllt mit Schwertfisch & Sorrent-Zitronen	€ 27,90
--	---------

Vegetarisch

Pilz-Risotto ^{G, L} wahlweise mit gebratenem Lammfilet	€ 19,50 € 24,50	
Hausgemachte Kartoffelgnocchi gefüllt mit Steinpilzen Rahm ^{G, C, A}	€ 26,50	
Tortelli Gefüllt mit Burrata ^{G, C, A}	€ 26,90	
Veganes Kürbis-Süßkartoffel-Curry ^{I, G} reichlich Gemüse Kokosmilch	€ 20,90	



Fleisch & Fisch

Waldquartier Grillpfanne ^L	€ 27,90
Rind Schwein Landhahn Gemüseallerlei Speck & Zwiebeln Bratkartoffeln	
„Waldquartier-Schnitzel“	€ 20,10
Bratkartoffeln ^{A, C} Speck & Zwiebeln gem Salat ^I Preiselbeeren	
Maispouarden-Brust ^{G, A, I, L}	€ 26,90
Bandnudeln Zucchini Tomaten	
Waldquartier Burger ^A	€ 18,90
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
Paprika-Zucchini-Gemüse Anna-Kartoffeln	
200 g Rumpsteak „Kräuterbutter“	€ 30,50
Bratkartoffeln ^{A, C} Speck & Zwiebeln gem Salat ^I	
Filetgeschnetztes Stroganoff	
Steinpilzrahm Rote-Beete Spätzle	€ 28,50
Zanderfilet im Schinkenmantel ^L	€ 27,90
Kartoffelstampf ^G gerahmter Kohlrabi	
Lachs-Schnitte ^{C, D, G}	€ 32,50
Kritharaki-Risotto ^G Gemüse-Würfel	
Kalbssteak Strindberg ^{I, G}	€ 34,90
Zwiebel-Senf-Kruste Bratkartoffeln Salat	
Surf & Turf vom Limousin Filet ^{L, I}	€ 38,50
Große Garnele Rösti Salat	



Dessert

Crèmebrûlée ^G	€ 9,50
Von der Tonkabohne mit frischen Früchten	
Klassische Vanille-Tarte ^{A,C,G}	€ 8,90
Mürbteig Vanillecreme Beeren	
Tartufo Nociola ^{C,G}	€ 10,50
Fruchtmark Florentiner	
Schokoladen-Souffle	€ 11,50
Soufflé ^{A,C,G} mit flüssigem Kern Vanille-Eis ^{A,G,H} frische Früchte	
Mousse au Chocolat	€ 10,50
Beerenterrine Schokoladentarte	
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.

