



# WALDHAUS

Das Restaurant

## zum anstoßen

Winzersekt trocken mit Cassis mit Calvados	0,15 l	5,50
Secco	0,15 l	4,90
Frucht Secco Van Nahmen (alkoholfrei & saisonbedingt)	0,15 l	5,50
Aperol Spritz		8,50
Wermut Yzaguirre mit Orangenzeste		7,50

## vorspeise

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen und kleinem Gemüse		7,50
Cremige Frankfurter-Grüne-Kräuter Suppe mit Kartoffel-Stroh		7,50
Bunte Blattsalate mit <i>mamsell's</i> Dressing, mit Kräuter Croutons und Kresse Potpourri		9,50
Rinder-Carpaccio mit feinen Parmesanspänen, frischem Rucola und knusprigem Baguette		10,50



WALDHAUS

Das Restaurant

## hauptgang

Entrecôte vom Grill, begleitet von Frühlings- Gemüse, Kartoffelgratin und Schalotten-Jus	32,50
Wildragout vom heimischen Wildschwein mit Broccoli, Semmelscheiben von der Lauge und Preiselbeeren	25,50
In Thymian gebratenes Schweinefilet vom Duroc-Schwein auf Trofie Pasta mit Rahmsauce und Broccoli	25,50
Gebratenes Skrei-Filet mit Krebsfleisch-Beurre Blanc auf grünem Erbsen- Kartoffel-Püree und karamellisierten Tomaten	27,50
Hausgemachte Wildbratwürste auf Kartoffelstampf mit Jus und Röstzwiebeln	19,50
<i>„mamsell's-Beef-Burger“</i> mit Cheddar, BBQ Sauce, Bacon, Pommes Frites & paar grüne Blätter für's Gewissen	20,50
Kalbstafelspitz aus aromatischem Gemüsesud, serviert mit Petersilienkartoffeln, cremiger Meerrettichsauce und eingelegtem Gemüse	25,50
Backhähnchen vom Vogelsberger Maishähnchen gefüllt mit Frankfurter Grünen Kräutern und Kartoffelsalat	19,50
Spinatknödel mit Nussbutter, gehobeltem Parmesan und Rucola	18,50



# WALDHAUS

Das Restaurant

## dessert

„Affogato al Caffè“ Vanille Eis mit Sahne und Espresso	6,50
Crème-Brûlée mit Fruchtsauce	8,50
Mousse au Chocolat von der Valrhona Kuvertüre mit Mango-Maracuja Sauce	7,50
Crunchy Mokka Eisparfait auf Schoko-Erde und Mocca Sauce	7,50
<i>Nach Omas Rezept</i> Waldhaus Becher mit Waldbeeren, Vanille-Eis und Schlag und einem Schuss Kirschwasser	8,50
Sorbet-Teller Limette-Basilikum, Mango und Cassis-Sorbet	9,50