



WALDHAUS

Das Restaurant

zum anstoßen

Winzersekt trocken	0,15 l	5,50
Kir Royal mit Cassis		
Hauscocktail mit Calvados	0,15l	5,90
Prosecco	0,15 l	4,90
Crémant	0,15 l	7,90
Frucht Secco Van Nahmen (alkoholfrei & saisonbedingt)	0,15 l	5,50
Aperol Spritz		8,50
Aperol Spritz alkoholfrei		8,50
Wermut Yzaguirre mit Orange rot oder weiß		7,50
Martini Fiero mit Tonic		7,50
Martini Bianco / Dry/ Rosso	5 cl	5,90

vorspeisen

Frittiertes Oster-Ei im Wildkräuter-Nest mit Frankfurter Grüner Sauce & getoasteter Brotscheibe	12,50
Knusprige Kräuter-Nuss Waffel mit Bärlauch-Schmandt und Räucherlachs	12,50
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Flädle und Gemüse	8,50
Schaumsüppchen vom frischen Bärlauch mit Brotchips	8,50



WALDHAUS

Das Restaurant

hauptgänge

In Rotwein geschmorte Lammstelze mit Rosmarin-Aioli auf bunten Bohnen an Meersalz-Ofen-Kartoffeln	27,50
Rosa gebratene Lammhüfte mit grüner Kräuter-Bärlauch Kruste auf Ratatouille und Gnocchi	34,50
Schnitzel vom Kalbsrücken mit 150gr deutschen Stangenspargel, Sauce Hollandaise und geschwenkten Kartoffeln	31,50
Entrecôte vom Grill mit Frühlingsgemüse, Kartoffelgratin & Pfeffer-Rahmsauce	32,50
Vogelsberger Back Hähnchen gefüllt mit grünen Kräutern an Kartoffel-Gurkensalat und Frankfurter Grüner Sauce	21,50
Feines aus dem Meer – Medaillons vom Seeteufel in Aromaten gebraten & Filet von der Seezunge auf grünem Kartoffelpüree, konfierten Tomaten & Safransauce	36,50
Lachsfilet im Kartoffel-Röstimantel auf Blattspinat, mit buntem Gemüse und Dillsauce	29,50
„Miso Honey“ Auberginen-Zucchini Törtchen auf aromatischem Cous Cous mit Dill-Öl	19,50
Spinatknödel mit Nussbutter, gehobeltem Parmesan & Rucola	19,50
Frühlingsquiche mit zweierlei vom Spargel an kleinem Salatbouquet und Blumen	22,50



WALDHAUS

Das Restaurant

für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	10,50
Nudeln mit Tomaten-Sauce	7,50
Kinderdessert	5,50

dessert

„Affogato al Caffè“ Vanille Eis mit Sahne und Espresso	6,50
Duett von der Mousse Passionsfrucht und Kokosnuss mit Frischer Maracuja und exotischen Früchten	9,50
Gateau Marcel - gebackene Schokolade mit Karamell-Salzbutter- Eis auf Krokant und Mocca Sauce	9,50
<i>Nach Omas Rezept</i> – Waldhaus Becher mit Waldbeeren, Vanille-Eis & Schlag und einem Schuss Kirschwasser	8,50
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und geschlagener Sahne	8,50
Sorbet-Teller mit Limette-Basilikum, Mango & Cassis-Sorbet	9,50