

Kulinarischer HERBST

APERITIFEMPFEHLUNG

Ein Gläschen Winzersekt
WEISSBURGUNDER Sekt - Brut
Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen
0,1 ltr. - 8 €

VORSPEISEN

MARKTSALATE „Herbstzeit“
Mischsalate in hausgemachten Waldhaus Dressings
6,50 €

Unsere würzige REH-TERRINE
Variation vom Pfälzer Sellerie
16 €

VITELLO mal anders
Scheiben vom gebratenen Wildschweintrücken
Sellerie-Cranberry-Nüsslisalat
16 €

Als besondere Spezialität:
Französische SARDINEN in Olivenöl
Jahrgang 2019 - ganz klassisch in der Dose serviert. - Blattsalate
18 €

Marinierter PULPO
In würzigem Dressing mit Staudensellerie und Cous Cous
17 €

Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir Ihnen ein kleines Gläschen
2020er SWEETHEART - Sauvignon Blanc
Spätgelesene Trauben - fruchtig - exotisch - pikant - raffiniertes Säure- und Fruchtspiel
Oliver Zeter, Diedesfeld
5cl = 4,50 €

Unsere SUPPEN

KRAFTBRÜHE vom RINDERTAFELSPITZ

Markklößchen und Gemüseeinlage

8,50 €

CREMESUPPE vom Hokkaidokürbis

mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbisöl

8,50 €

Etwas „FRISCHES“ für Zwischendurch

Das hausgemachte

WALDFRUCHT - SORBET

mit etwas Geist

5 €

Es geht auch FLEISCHLOS.....

FILET vom Pfälzerwald SAIBLING

auf Baby Spinat - Dazu eine Hummerbisque und Rahmpüree

32 €

Gebratenes FILET vom LOUP de MER (Wolfsbarsch)

Kürbisrisotto und Pernodschaum

32 €

Gefüllte KÜRBIS-GNOCCHI

im Kürbis Sugo und Herbstgemüse

19 €

Waldhaus EMPFEHLUNGEN

KALBSNIERCHEN

in Dijon-Senfrahm mit Eierknöpfele und Salatteller

25 €

Saftiges RUMPSTEAK rosa gebraten

mit einer Kräuterkruste – Dornfelder Jus – Kleines Gemüse und Pommes frites

30 €

KALBSMEDAILLONS

Dreierlei vom Kürbis mit Gnocchi und Dornfelderjus

36 €

Hausgemachter

WILDGULASCH von Damhirsch & Reh

in Burgundersauce geschmort. Dazu Rahmpilze

Semmelknödel und Salatteller

27 €

Geschmorte GÄNSEKEULE

auf Rotkohl angerichtet. Dazu Pfälzer Kastaniengemüse und Semmelknödel

37 €

PFALZ pur

Pfälzer

SAUMAGEN-MEDAILLONS

mit Rahmwirsing und Salzkartoffel

18 €

TAFELSPITZ vom Pfälzer Jungbullen

in der eigenen Kraftsuppe gekocht - dazu Essiggurke & Preiselbeeren

Meerrettichsauce und Salzkartoffeln

19,50 €

Würzige WILD-BRATWÜRSTCHEN

Rotkraut und Kastaniengemüse. Dazu Dornfelderjus und Kartoffelpüree

19,50

Gerne servieren wir Ihnen einige unserer Hauptgerichte als

KLEINE PORTION

Preis - abzüglich 2,50 € !
