

Köstlicher FRÜHLING

APERITIFEMPFEHLUNG

Ein Gläschen Winzersekt
WEISSBURGUNDER Sekt - Brut
Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen
0,1 ltr. - 8,50 €

VORSPEISEN

MARKTSALATE „Frühlingszeit“
Mischsalate in hausgemachten Waldhaus Dressings
7,50 €

STRUDEL vom ZIEGENKÄSE
an jungem Spargel und Frühlingsalat
16 €

Gebratene GAMBAS
kräftige Krustentier-Bisque und grüner Spargel
18 €

Unsere würzige REH-TERRINE
mit Karotte und Rhabarber
16 €

CARPACCIO vom Rinderfilet
mariniert mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan
16 €

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

9 €

Pfälzer SPARGELCREMESUPPE

mit Frischkäse-Spargel-Ravioli

9 €

Etwas „FRISCHES“ für Zwischendurch

Das hausgemachte

RHABARBER - SORBET

5 €

Pfälzer STANGENSPARGEL (250g)

serviert mit Sauce Hollandaise - Salzkartoffel und kleiner Portion von:

Gebackenes ZANDERFILET „Wiener Art“ 29 €

Medaillons vom KALBSFILET 37 €

SCHINKENVARIATION von Pfälzer Koch- und Rauchschinken 28 €

Tranchen vom DAMHIRSCHRÜCKEN 39 €

Gerne können Sie weitere aktuelle Fleischsorten zum Stangenspargel bestellen!



SPARGEL mal anders.....

Spargel "ASIA"

Im Wok gebratener Spargel & Gambas

in Soja-Sake-Sauce

Basmati-Reis

29 €



Waldhaus

EMPFEHLUNGEN

KALBSNIERCHEN

in Dijon-Senfrahm mit Eierknöpfle und Salatteller

25 €

Unsere KALBSKLOPSE

„Königsberger Art“ an einem Kapernsößchen.

Dazu Röstzwiebeln, Reis und Salatteller

23 €

Leckeres KALBSSCHNITZEL

mit feinem Spargelgemüse in Sauce Velouté

Dazu Salzkartoffel

29 €

Saftiges

RUMPSTEAK rosa gebraten

Bohnen Cassoulet - Rotweinjus und Rosmarin Kartoffel

Salatteller

32 €

Hausgemachter

WILDGULASCH von Damhirsch & Reh

in Burgundersauce geschmort. Dazu Rahmpilze

Semmelknödel und Salatteller

28 €

In Aromaten gebratenes

LAMMFILET

auf Spargel - Bärlauch Ragout und Kartoffelsoufflé

37 €

Gerne servieren wir Ihnen einige unserer Hauptgerichte als

KLEINE PORTION

Preis - abzüglich 2,50 € !

Es geht auch **FLEISCHLOS.....**

FILET vom
Pfälzerwald **SAIBLING**
auf Graupen - Spargelrisotto und Hummer Bisque
32 €

Gefüllte
BÄRLAUCH-GNOCCHI
auf Spargel - Bärlauch Ragout
19 €

Vegane **RAVIOLONI**
Ragout von Oliven und getrockneten Tomaten
Bärlauch Pesto und Salatteller
19 €

PFALZ pur

Pfälzer
SAUMAGEN-MEDAILLONS
mit Rahmsauerkraut und Salzkartoffel
18 €

TAFELSPITZ vom Pfälzer Jungbullen
in der eigenen Kraftsuppe gekocht - dazu Essiggurke & Preiselbeeren
Meerrettichsauce und Salzkartoffeln
19,50 €

Der süße **GENUSS** zum **SCHLUSS**
Verlangen Sie bitte unsere separate
DESSERTKARTE